

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
«ӘЙТЕКЕ БИ КӨПСАЛАЛЫ КОЛЛЕДЖІ» МКҚК



«БЕКІТЕМІН»
Колледж директоры
М.С.Жиенкожаев

« 31 » 08 2022 ж.

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Модуль: КМ 3- Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау
Мамандық: 10130300-Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302-Аспазшы

Оқыту нысаны: негізгі орта білім базасында

Курс: 2

Топ: А-11

Барлық сағат: 648 кредит саны: 27

Әзірлеуші педагог: Қаниқызы Ә. Қушқимбаева С.С

Оқу жұмыс бағдарламасы Әйтеке би көпсалалы колледжінің оқу – әдістемелік кеңесінде талқыланып,
« 31 » 08 2022ж № 1 хаттамамен келісілді.

Келісілді

Әдіскер  Г.Ж. Жолманова

« 31 » 08 2022 ж.

«Арнайы пән» бірлестік отырысында қаралды және мақұлданды.

Хаттама № 1 « 31 » 08 2022ж.

Бірлестік жетекшісі:  М.У. Тынысбеков

Т.Жүргенов, 2022 ж

ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

Модуль сипаттамасы:

КМ 3 – «Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау» модулінің оқу-жұмыстық бағдарламасы ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 03 тамыздағы № 382 бұйрығымен бекітілген Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына, ҚР Оқу-ағарту министрінің «Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары және үлгілік оқу бағдарламаларын бекіту туралы» бекітілген 2022 жылғы 01 қыркүйектегі № 388 бұйрығына сәйкес әзірленді

Модуль: 10130300-Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығының 3W10130302-Аспазшы біліктілігі бойынша білім беру бағдарламасының кәсіптік құзіреттіліктерінің бірі болып табылады.

Пәннің мақсаты: Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу процестерін дайындау модульді оқытудың негізгі мақсаттарына жатады. Сондықтан пәннің негізгі міндеттері санитарлық гигиеналық талаптарды сақтап көкөніс және саңырауқұлақ өнімдерін, ет өнімдерін, балық өнімдерін жылулық өңдеуден өткізу. Көжелер мен суық тағамдарды, тәтті тағамдардың ерекшеліктерін анықтап практикалық тұрғыдан жасап көрсету.

Пәнді оқу нәтижесінде білім алушылар келесі қабілеттерге ие болады:

КМ3 Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау

ОН 3.1 Азиялық тағамдарды дайындау

ОН3.2 Паназиялық тағамдарды дайындау

ОН 3.3 Еуропалық тағамдарды дайындау

Қалыптастырылатын құзіреттіліктер:

Осы пәнді оқып үйренудің нәтижесінде білім алушылар келесілерді білуі керек:

-Азиялық тағамдарды дайындау

-Паназиялық тағамдарды дайындау

-Еуропалық тағамдарды дайындау

Постреквизиттер

Модульді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет.

-Азиялық тағамдарды дайындау

-Паназиялық тағамдарды дайындау

-Еуропалық тағамдарды дайындау

Пререквизиттер

Модульді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет.

1. Азиялық тағамдарды дайындау

2. Паназиялық тағамдарды дайындау

3. Еуропалық тағамдарды дайындау

Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар:

Плакаттар, макеттер, кестелер, лабораториялық стенд, интерактивті тақта, таратпа материалдар, қажетті құрал-жабдықтар, оқу әдістемелік кешен, презентациялар, электронды ресурстар және т.б.

Әдебиеттер мен оқу құралдары:

1. Г. Бесімбаева, Е. Бесімбаев – Аспаздық. Астана-2007ж
2. Е.И. Соколова – Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар әзірлеу. Мәскеу-2016ж
3. И.А. Солдатенкова – Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау. Мәскеу-2017ж
4. Г. П. Семичева – Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру. Мәскеу-2017ж

Әзірлеуші педагогтың байланыс ақпараты:**Т.А.Ә.:**

Кушкимбаева Сагира Сапиулаевна
Қаниқызы Әйгерім

Тел.: 8 705 836 7435

8 771 844 88 61

E-mail: Kanikyzy@list.ru

Білім беру бағдарламасы мен оқытуға арналған жұмыс оқу жоспары бойынша жалпы сағат:648

Теориялық сабақтар:	360	Практикалық және зертханалық сабақтар	...	Курстық жоба/жұмыс	...	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика	288
---------------------	-----	---------------------------------------	-----	--------------------	-----	---	-----

Семестр бойыншы сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Соның ішінде					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
КМ 03 Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	648					288	360

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

Оқыту нәтижелері	ОН бойынша жалпы сағат саны	Бағалау критерийлері	Тақырыптар	Оның ішінде			Сабақ түрі	Бағалау тапсырмалары	Өтілу мерзімі
				Теориялық сабақтар	Зертханалық/практикалық сабақтар/ Курстық жоба/жұмыс	Өндірістік оқыту/кәсіптік практика			
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
ОН 3.1 Азиялық тағамдарды дайындау.	9/216	Азия- бұл көптеген аймақтардан, дәм мен мәдениеттердің әсерінен болатын үлкен континент, қайсысы ең дәмді болып саналатынын таңдау қиынға соғады. Азиялық тағамдардың ерекшеліктерімен ассортименттерімен таныстыру.	3.1.1 Азиялық тағамдардың ерекшеліктері	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.2 Асшаян және кеспе салаты	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.3 Жұмыртқа кеспесінен жасалған сорпа	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.1.4 «Филадельфия» орамдары	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.5 Функцие салаты	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.1.6 Соба кеспесі бар ет	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.7 Бұрыш пен ананас қосылған күріш	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.8 Күнжіт және бал қосылған тауық филесі	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.9 Вьетнамдық сәбіз	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.10 Вьетнам балықтары	2			Теориялық	Тест	
			3.1.11 Қамырдағы банандар	2			Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			3.1.12 Балық шарлары	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.13 Лакса	2			Теориялық	Сұрақ	

							жауап	
		3.1.14 Хайтенецтің тауық еті күріші	2				Теориялық	СӨЖ
		3.1.15 Рулеттер	2				Теориялық	СӨЖ
		3.1.16 Dim Sum	2				Теориялық	Тест
		3.1.17 Қуырылған күріш	2		6		Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.18 Том Юм	2				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.19 Тауық карри	2		6		Теориялық	СӨЖ
		3.1.20 Суши	4				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.21 Сатай	2				Теориялық	СӨЖ
		3.1.22 Сычуань шошқа еті	2		6		Теориялық	СӨЖ
		3.1.23 Ең ерекше Азия тағамдары	4				Теориялық	Бақылау сұрақтары
		3.1.24 Шикі жылқы еті	2				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.25 Қуырылған көгершін	2				Теориялық	СӨЖ
		3.1.26 Шаяндар мен шегірткелер	2				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.27 Ит сорпасы	2				Теориялық	СӨЖ
		3.1.28 Қан сорпасы	2		6		Теориялық	СӨЖ
		3.1.29 Балық сорпасы	4				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.30 Тонг Зи Дан	2		6		Теориялық	Бақылау сұрақтары
		3.1.31 Дуриан	2				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.32 Құстар ұясының сорпасы	2				Теориялық	Сұрақ жауап
		3.1.33 Азияның ең дәмді тағамдары	4				Теориялық	СӨЖ
		3.1.34 Чили крабы	2		6		Теориялық	СӨЖ

			3.1.35 Хантока кешкі асы	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.36 Карри мерекесі	2			Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			3.1.37 Момо	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.38 Кимчи	2			Теориялық	Тест	
			3.1.39 Балық басы карри	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.40 Бун ча	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.41 Буряни	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.42 Шан кеспесі	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.43 Азиядағы ең жақсы десерттер	4			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.44 Айдахар сақалы кәмпіті	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.45 Қызыл бұршақ сорпасы	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.46.Камикадзе	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.47 Мочи	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.48 Ананас торттары	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.49 Сожу	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.50 Ханом чан	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.51 Ханом Тунтаг	2		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			3.1.52 Убе Халая	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.53Қуырылған күнжіт шарлары	2			Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы				120		96			
ОН 3.2 Паназиялық тағамдарды дайындау.	9\216	Паназия тағамдарының ерекшеліктері мен ассортиментімен таныстыру. Тағам	3.2.1Паназиялық тағамдардың ерекшеліктері	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.2Саңырауқұлақтар мен бұзау еті қосылған Фо-Но күріш кеспесі	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.3Сиыр еті мен шийтаке	2			Теориялық	Сұрақ	

құрамдарын түсіндіріп әр тағамдарының жасалу технологиясын анықтау.	қосылған фунчоза					жауап	
	3.2.4 Саңырауқұлақтар мен кеспе қосылған сорпа	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.5 Паназиялық стильдегі сүйектегі ащы шошқа еті	2			Теориялық	СӨЖ	
	3.2.6 Жапон тілінде шошқа еті	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.7 Бал-дәмді тұздықтағы шошқа қабырғалары	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	3.2.8 Азия соусы бар Темпура тауық еті	2			Теориялық	Тест	
	3.2.9 Тәтті және қышқыл соустағы тауық еті	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.10 Карамель қыртысындағы терияки тауық қанаттары	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	3.2.11 Қара бұрыш соусындағы тауық еті	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.12 Тай карри тауық еті	2			Теориялық	СӨЖ	
	3.2.13 Тауықпен падтай	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.14 Карри соусы қосылған тауық етінен жасалған тортилла	2		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
	3.2.15 Ананас қосылған тәтті және қышқыл соустағы тауық еті	2			Теориялық	СӨЖ	
	3.2.16 Үйрек аяқтары	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.17 Якитори тауық жүрегі	2			Теориялық	Тест	
	3.2.18 Якисоба күркетауықпен	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.19 Окономияки - жапондық пицца	2			Теориялық	СӨЖ	
	3.2.20 Ащы тауық еті бар кең күріш кеспесі	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	3.2.21 Тауық қосылған фунчоза	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	3.2.22 Манго және тауық	2			Теориялық	СӨЖ	

			қосылған жаңа салат					
			3.2.23 Көкөністермен ащы күріш	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.24 Ветчина қосылған дәмді фунчоза	2			Теориялық	СӨЖ
			3.2.25 Фунчоза мен манго қосылған паназиялық ет салаты	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.26 Паназиялық карри	2		6	Теориялық	СӨЖ
			3.2.27 Тай тауық карри	2			Теориялық	Тест
			3.2.28 Ащы тауықтың кимчи аяқтары	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.29 Чоу Мейн («Чой Мейн») манго қосылған	2		6	Теориялық	СӨЖ
			3.2.30 Пекин үйрегі	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.31 Хой Шин соусындағы үйректің аяғы	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.32 Қытай күріші	2		6	Теориялық	СӨЖ
			3.2.33 Қуырылған алма қосылған қытай тауықтың аяқтары	2			Теориялық	СӨЖ
			3.2.34 Саңырауқұлақтары бар қытай тауық еті	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.35 Қара бұрыш соусындағы көкөністермен индейка	2			Теориялық	СӨЖ
			3.2.36 Непал самосасы	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.37 «FO-GA» сорпасы	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.38 Дәмді тауық шитакесорпасы	2		6	Теориялық	СӨЖ
			3.2.39 Вьетнамдық сатей шашлықтары	2			Теориялық	Бақылау сұрақтары
			3.2.40 Вьетнамдық құймақ нем (NEM)	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			3.2.41 Пештегі «Унаги»	2			Теориялық	Сұрақ

			соусындағы балық					жауап	
			3.2.42 Азиялық треска	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.2.43 Тұздалған треска	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.44 Асшайннан жасалған роллы	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.45 Жыланбалығы бар якисоба	2			Теориялық	Тест	
			3.2.46 Креветкиден жасалынған цезар салаты	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.47 «1000 арал» салаты	2				Сұрақ жауап	
			3.2.48 Удон кеспесі мен асшайндары бар сорпа	2		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			3.2.49 Лосось қосылған жапон салаты	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.50 Авокадо және асшайндар қосылған жапон салаты	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.51 Жидектер мен асшайндар қосылған жапон салаты	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.52 Цитрустар мен асшайндар қосылған жапон салаты	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.53 Теңіз өнімдері, авокадо және цитрус қосылған жапон салаты	2		6	Теориялық	Тест	
			3.2.54 Жапон краб салаты	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.55 ebi tempura	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.56 Терияки соусындағы толтырылған кальмар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.2.57 Якинику соусындағы толтырылған каламар	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.2.58 Ащы тұздықтағы нәзік асшайндары бар удон	2		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			3.2.59 Терияки соусындағы теңіз өнімдері мен көкөністермен удон	2			Теориялық	Сұрақ жауап	

			3.2.60 Ұылдырық пен кремді лосось қосылған удон	2			Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы				120		96			
ОН 3.3 Еуропалық тағамдарды дайындау.	9\216	Еуропа асханасында жоғары калориялы мол тағамдарды дайындауға ерекше көңіл бөлетінің түсіндіру. Еуропалық тағамдардың ерекшеліктері мен ассортименттеріне көңіл бөліп тағамдарын практика жүзінде жасап көрсету.	3.3.1 Еуропалық тағамдардың ерекшеліктері	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.2 Чевапчичи	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.3 Карривурст	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.4 Танымал балмұздақ	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.5 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Бақылау сұрақтары	
			3.3.6 Қуырылған картоп	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.7 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.8 Галет-құймақтар	2			Теориялық	Тест	
			3.3.9 Имкварет	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.10 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.11 Босна	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.12 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.13.Сувлаки	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.14 Жағылған ірімшік	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.3.15 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.16 Баница	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.17 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.18 Хот-дог	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.3.19 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	

			3.3.20 Салака	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.21 Паштел де ната	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.3.22 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.23 Карельдік бәліш	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.24 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.25 Гирос	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.3.26 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.27 Лангош	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.28 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.29 Мидии	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.30 Шпек қосылған бәліш	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.31 Кибинай	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.3.32 Картоп шелпектері	2			Теориялық	СӨЖ	
			3.3.33 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.34 Ковриги	2			6	Теориялық	СӨЖ
			3.3.35 Практикалық сабақ	4		Зертханалық жұмыс		Практикалық есеп	
			3.3.36 Бурекас	2		Теориялық		Сұрақ жауап	
			3.3.37 Практикалық сабақ	4		Зертханалық жұмыс		Практикалық есеп	
			3.3.38 Корниш пасти	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			3.3.39 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.40 Трдельник	2			Теориялық	Тест	
			3.3.41 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.42 Бокадильос де тортилья	2			Теориялық		

			3.3.43 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.44.Майшабақ қосылған бутербродтар	2		6	Теориялық		
			3.3.45 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			3.3.46 Көмеш	2		6	Теориялық		
			3.3.47 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы				120		96			
Барлығы				360		288			

