

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
«ҚЫЗЫЛҚОҒА АҒАРЛЫ-ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК



«Бекітемін»

Коллеждің директоры:

«15» 09 20__ ж

Ж.Т.Кукембаев

«Келісілді»

Коллеждің директорының өндірістік оқыту
жөніндегі орынбасары: Т.Мырзахметов Б.Г.Мырзахметова

«15» 09 20__ ж

Өндірістік оқудан

ҰЗАҚ МЕРЗІМДІ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ

2022-2023 оқу жылы

Пән атауы: Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

Мамандығы: «0508000 - Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Біліктілігі: 0508012 - Аспазшы

Оқу түрі: күндізгі, негізгі орта білім базасында

Курс, тобы: 2 курс, №77 топ

Жалпы сағат саны: ІІ курста – 72 сағат, ІІІ курста - 98 сағат

Дайындаған:

Т.Басымбаев Габуллина.А.К
(КОЛЫ) (Т.А.Ә)

«Қаралды»

Арнайы пәндер бірлестігінің жетекшісі:

С.Сүйеуова Б.Е
(КОЛЫ) (Т.А.Ә)

«Келісілді»

Коллеждің әдіскері:

М.Медетбай А.С
(КОЛЫ) (Т.А.Ә)
15.09.2022ж

Хаттама №/«15» 09 2022 ж

Тақырыптық жоспар -Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы «Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарын бекіту туралы» №1080 қаулысымен бекітілген (2013 жылдың 1 қыркүйектен бастап қолданысқа енгізілген) Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартты, ҚР Білім және ғылым министрлігінің 2016 жылғы 21 қаңтардағы «Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік білім беретін оқу бағдарламаларын бекіту туралы» № 50 бұйрығымен бекітілген Техникалық және кәсіптік білім берудің үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламалары, ҚР Білім және ғылым министрінің «Білім беру ұйымдарында пайдалануға рұқсат етілген оқулықтардың, оқу-әдістемелік кешендердің, оқу құралдарының және басқа да қосымша әдебиеттердің, оның ішінде электрондық жеткізгіштердегі тізбесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрі міндетін атқарушының 2013 жылғы 27 қыркүйектегі № 400 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы 2016 жылғы «8» қаңтардағы № 13 бұйрығы және ҚР Білім және ғылым министрлігі Ү.Алтынсарин атындағы Ұлттық білім академиясы дайындаған «2018-2019 оқу жылында Қазақстан Республикасының жалпы орта білім беретін ұйымдарында оқу процесін ұйымдастырудың ерекшеліктері туралы» әдістемелік нұсқау хаты негізінде жасалды.

Оқулықтар:

Автор: Қ.Күзембаев, Г.Күзембаева «Аспаздық»

Автор: Г.Бесімбаева, Е.Бесімбаев «Тамактандыру кәсіпорындарының жабдықтары»

Баспа: «Фоллиант» баспасы Астана-2010

Автор: Қ.Күзембаев, Г.Күзембаева, А.Қ. Смағұлова «Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру»

Баспа: Алматы-2013

Тарау	Тақырып және тақырыпшалар атауы	Тақырыптарды оқытуға бөлінген уақыт мөлшері				Өндірістік оқу жұмыстарының қысқаша мазмұны	Жеке жұмысқа әрбір оқушыға бөлінген	Топ жұмысына бөлінген уақыт	Орындалған жұмысқа қойылған баға
		Барлығы	Нұсқауға	Жаттығуға	Еңбек өнімділігіне				
1/с	Тақырып және тақырыпшалар атауы								

III – курс Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

IV. Жармадан, бұршақтан және жұмыр кеспе өнімдерінен әзірленген тағамдар мен гарнирлер		24				Жармадан, бұршақтан және жұмыр кеспе өнімдерінен әзірленген тағамдар мен гарнирлердің дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
1.	1.1. Қарақұмық ботқасы	6	1	5		
	1.2. Сүт ұнтақ жарма ботқасы (манная каша)	6	1	5		
	1.3. Бұршақ тұқымдастардан әзірленген тағамдар	6	1	5		
	1.4. Жұмыр кеспе (макарон) өнімдерінен әзірленген тағамдар	6	1	5		

V. Картоптан, көкөністерден және санырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер		24				Картоптан, көкөністерден және санырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлердің дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
2.	2.1. Пісірілген көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		
	2.2. Қуырылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		
	2.3. Бұқтырылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		
	2.4. Пештің қақпақты ыстық қуысында (духовкада) пісірілген көкөністен әзірленген тағамдар	6	1	5		

VI. Балықтан әзірленген тағамдар		30				Балықтан әзірленген тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
3.	3.1. Пісірілген балық	6	1	5		
	3.2. Бөктірілген балық	6	1	5		
	3.3. Қуырылған балық	6	1	5		
	3.4. Ыстықта қақталған балық	6	1	5		
	3.5. Балық котлет массасынан әзірленген тағамдар	6	1	5		

VII.		Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдар	84						
4.	4.1.	Ет өнімдерін пісіру	12	2	10				
	4.2.	Етті қуыру	12	2	10				
	4.3.	Бұқтырылған ет өнімдері	12	2	10				
	4.4.	Пештің қақпақты қуысында (духовкада) пісірілген ет	12	2	10				
	4.5.	Үй қуырдағы	12	2	10				
	4.6.	Палау (плов)	12	2	10				
	4.7.	Ет және күріштен дайындалған голубцы	12	2	10				
VIII.		Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттылардан әзірленген тағамдар	36						
5.	5.1.	Піскен құс еті	12	2	10				
	5.2.	Қуырылған құс және жабайы қанаттылар	12	2	10				
	5.3.	Құстан әзірленген бұқтырылған тағамдар	12	2	10				
IX.		Ірімшіктен әзірленген тағамдар	24						
6.	6.1.	Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	12	2	10				
	6.2.	Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдар	12	2	10				
X.		Қазақтың ұлттық тағамдары	54						
7.	7.1.	Салқын тағамдар мен дәмтатымдар	12	2	10				
	7.2.	Бірінші тағамдар	12	2	10				
	7.3.	Екінші тағамдар	12	2	10				
	7.4.	Қамырдан әзірленген тағамдар	12	2	10				
	7.5.	Қорытынды	6	1	5				
Барлығы:			276	30	160				
		Қазақтың ұлттық тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру							
		Ірімшіктен әзірленген тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру							