

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ-АҒАРУ ТУ МИНИСТРЛІГІ  
«ҚЫЗЫЛҚОҒА АҒРАРЛЫ-ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК

«Бекітемін»

Колледж директоры:

« 15 » 05 20 ж

Ж.Т.Күкембаев

«Келісілді»

Колледж директорының өндірістік оқыту  
жөніндегі орынбасары:

« 15 » 05 20 ж

А.Молдыбеков Б.Г.Мырзашева

Өндірістік тәжірибеде

ҰЗАҚ МЕРЗІМ ДІ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ

2022-2023 оқу жылы

Пән атаулары: 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: II курста – 360 сағат, III курста - 276 сағат


Дайындаған:



Габдулмина.А.К.  
(Т.А.Ә)

«Қаралды»

Арнайы пәндер бірлестігінің жетекшісі:



Сүйевова Б.Е.  
(Т.А.Ә)

«Келісілді»

Колледж әдіскері:



Мергенбай А.С.  
(Т.А.Ә)

Хаттама № 15 05 20 22 ж

15.09.2022ж

БЕРКІТЕМНІ:   
 Директордың өндірістік оқу жөніндегі  
 орынбасары Б.Ғ.Мырзахметова  
 "05" 09 2022 ж.

КМК «Қызылқоға аграрлы-техникалық колледжі» кәсіпорыныңың III курс № 77 топ студенттерінің 2022-2023 оқу жылына арналған өндірістік оқу  
 жоспары

Мамандығы: 0508000 тамақтандыруды ұйымдастыру  
 Біліктілігі: 0508012 Аспаз

Өндірістік оқудың аты	саят саны	Айдың атаулары мен апталар																																																
		қыркүйек			қазан			қараша			желтоқсан			қаңтар			ақпан			наурыз			сәуір			мамыр			маусым																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42							
Өндірістік оқу	96																																																	
Кәсіптік тәжірибе	276	24	24										12	18	18	18	18																																	
Өндірістік технологиялық тәжірибе	720			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36									36	36	36	36	36	36	36	36	36																				
Барлығы	1092																																																	

Өндірістік оқыту шебері:  А.Лабудина

**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 министрілігі 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:**

Авт.:Қ.Күзембаева, Г.Күзембаева «Аспаздық»

Авт.: Г.Бесімбаева, Е.Бесімбаев «Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары»

Баспа: «Фоллиант» баспасы Астана -2010

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

Баспа:Алматы-2013



P/c	Тағару	Тақырып және тақырыпшатар 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	уақыт мөлшері							

**III – күрс** **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 дайындау технологиялары үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
1.	1.1.	Карахұмық ботпасы	6	1	5		
	1.2.	Сүт ұнтақ жерме ботпасы (манная каша)	6	1	5		
	1.3.	Бұршақ тұқымдастардан әзірленген тағамдар	6	1	5		
	1.4.	Жұмыр кеспе (мажарон) өнімдерінен әзірленген тағамдар	6	1	5		

**V.** **Картоптан, көкөністерден және санырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер**

2.	2.1.	Пісірілген көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		Картоптан, көкөністерден және санырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлердің дайындау технологиялары үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
	2.2.	Қуырғылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		
	2.3.	Бұқтырылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	6	1	5		
	2.4.	Пештін қақпақты ыстық ауысында (духовкада) пісірілген көкөністен әзірленген тағамдар	6	1	5		

**VI.** **Балықтан әзірленген тағамдар**

3.	3.1.	Пісірілген балық	6	1	5		Балықтан әзірленген тағамдардың дайындау технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру
	3.2.	Бөктірілген балық	6	1	5		
	3.3.	Қуырғылған 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	Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдардың технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
	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.	Падау (плов)	12	2	10		
	4.7.	Ет және күріштен дайындалған голубцы	12	2	10		
VIII. Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттылардан әзірленген тағамдар		36				Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттылардан әзірленген тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
5.	5.1.	Піскен құс еті	12	2	10	Ірімшіктен әзірленген тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
	5.2.	Қуырғылған құс және жабайы қанаттылар	12	2	10		
	5.3.	Құстан әзірленген бұқтырылған тағамдар	12	2	10		
IX. Ірімшіктен әзірленген тағамдар		24				Ірімшіктен әзірленген тағамдардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
6.	6.1.	Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	12	2	10	Қазақтың ұлттық тағамдарының дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
	6.2.	Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдар	12	2	10		
	X. Қазақтың ұлттық тағамдары		54				
	7.1.	Салқын тағамдар мен дәмпазтылар	12	2	10		
	7.2.	Бірінші тағамдар	12	2	10		
7.	7.3.	Екінші тағамдар	12	2	10	Қазақтың ұлттық тағамдарының дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	
	7.4.	Қамырдан әзірленген тағамдар	12	2	10		
	7.5.	Қорытынды	6	1	5		
Барлығы:		276	30	160			