

КАЗАКСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
АТЫРАУ ОБЛЫСЫ БІЛІМ БЕРУ БАСҚАРМАСЫ
КМҚ «КЫЗЫЛҚОҒА АҒРАРЛЫ-ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖ» КӘСІПОРЫНЫ

Беркітөміс Қоржымқұловтың м.а:



Келісiлi
Директордың оқу ісi жөнiндегі
Орынбасары:

Б.Мырғашева
(қолы) Б.Мырғашева
(аты-жөні) « 12 » 12 2021 ж

0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы бойынша
өндiрiстiк оқудың және танысу тәжiрiбесiнiң

ҰЗАҚ МЕРЗІМДІ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ
2021-2022 оқу жылдары

Дайындаған: І санатты арнайы пән оқытушысы
өндiрiстiк оқыту шеберi
Габдуллина Акмарал Қазикызы

Колледж әдіскері *А. Мелелбай*
(қолы) А. Мелелбай
(аты-жөні) « 13 » 12 2021 ж

Арнайы пәндер және өндiрiстiк оқыту әдiстемелiк бiрлестiгiнiң мәжiлiсiнде ҚАРАЛДЫ.
Хаттама № 1 «07» 12 2021 ж
Арнайы пәндер және өндiрiстiк оқыту әдiстемелiк бiрлестiгiнiң жетекшiсi *Б.Сүйеуова*
(қолы) Б.Сүйеуова
(аты-жөні)

Сағыз селосы

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 әлебиеттердің, 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.

Пәні: **Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы**

Курсы, тобы: **II курс № 77**

Жалпы сағаты -1800

Өндірістік оқу:	II курста – 72 сағат,	III курста -72 сағат
Таныстыру тәжірибесі:	II курста – 36 сағат	
Өндірістік тәжірибе:	II курста -360 сағат,	III курста -180 сағат
Технологиялық тәжірибе :	II курста -252 сағат,	III курста -828 сағат

Оқулықтар: **Авт.К.Күзембаева, Г.Күзембаева «Аспаздық»**

Авт. Г.Бесімбаева, Е.Бесімбаев «Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдылықтары»

Баспа: «Фоллиант» баспасы Астана -2010

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

Баспа: Алматы-2013

P/c	Тарау	Тақырып және тақырыпшалаар атауы	Тақырыптарды оқытуға бөлінген уақыт мөлшері				Өндірістік оқу жұмыстарының қысқаша мазмұны	Үйге тапсырма	Пайдаланылған әдебиеттер
			Барлығы	Нұсқауға	Жаттығуға	Еңбек өнімділігіне			

II – күрс Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

ТАНЫСУ ТӘЖІРИБЕСІ (36 сағат)

1.	1.1.	Мекемелердегі жұмыс орнының ұйымдастырылуы мен еңбек тәртібімен танысу	6		Мекемелердегі жұмыс орнының ұйымдастырылуы мен еңбек тәртібін білуге, өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	9-30 бет	Авторы: Қ.Күзембаев, Г.Күзембаева "Аспаздық"
2.	1.2.	Мекемелердегі техника қауіпсіздік ережелерімен өндірістегі санитария мен жеке гигиенаны сақтау тәртібімен танысу	6		Мекемелердегі техника қауіпсіздік ережелерімен өндірістегі санитария мен жеке гигиенаны сақтау тәртібі жөнінде білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң	33-35 бет	Авторы: К.Күзембаев, Г.Күзембаева А.Қ. Смағұлова «Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру»

3.	1.3.	Мекемелердегі кәсіби жабдықтардың жұмыс жасау тәртібімен танысу	6					Мекемелердегі кәсіби жабдықтардың жұмыс жасау тәртібін білуге, өз бетінше жабдықтармен жұмыс жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	36-42 бет	.*	
4.	1.4.	Мекемелердегі шикізаттарды өңдеуде механикалық тәсілдердің орындалу тәртібімен танысу	6					Мекемелердегі шикізаттарды өңдеуде механикалық тәсілдердің орындалу тәртібімен танысып, өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	45-47 бет	.*	
5.	1.5.	Мекемелердегі аспаздық өнімдер мен тағамдарды дайындауда құрамын негізге ала отырып, технологиялық картаны құрасыятру тәртібімен танысу	6					Мекемелердегі аспаздық өнімдер мен тағамдарды дайындауда құрамын негізге ала отырып, технологиялық картаны құрасыятру тәртібімен танысып, өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	49-52 бет	.*	
6.	1.6.	Мекемелердегі шикізаттарды сақтау тәртібімен танысу	6					Мекемелердегі шикізаттарды сақтау тәртібімен танысып, өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	66-70 бет	.*	
Барлығы:			36								

P/c	Тарау	Тақырып және тақырыпшалар атауы	Тақырыптарды оқытуға бөлінген уақыт мөлшері				Өндірістік оқу жұмыстарының қысқаша мазмұны	Үйге тапсырма	Пайдаланылған әдебиеттер
			Барлығы	Нұсқауға	Жаттығуға	Еңбек өнімділігіне			

II – курс Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

I-Бөлім: Шикізатты механикалық –аспаздық өңдеу

I.		Көкөністер мен сансырауқұлақтарды өңдеу	12					
1.	1.1.	Көкөністерді өңдеу	6			Көкөністердің өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, кәуіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	9-30 бет	Авторы: К.Күзембаев, Г.Күзембаева "Аспаздық"
						Авторы: Г.Бесімбева, Е.Бесімбаев "Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары"		
						Авторы: К.Күзембаев, Г.Күзембаева А.К. Смағұлова «Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру»		
2.	1.2.	Сансырауқұлақтарды өңдеу	6			Сансырауқұлақтардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, кәуіпсіздік	33-35 бет	—

									срежесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру			
II.												
		Балықтарды өңдеу	24									
3.	2.1.	Балықтарды өңдеу	6						Балықтардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	36-42 бет	-*	
4.	2.2.	Қабыршақты балықтарды өңдеу (болу)	6						Қабыршақты балықтардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	45-47 бет	-*	
5.	2.3.	Қабыршақсыз балықтарды өңдеу	6						Қабыршақсыз балықтардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	49-52 бет	-*	
6.	2.4.	Тамақтық балық шығындарын пайдалану және өңдеу	6						Тамақтық балық шығындарын пайдалану және өңдеу өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	66-70 бет	-*	
III.												
		Ет және ет өнімдерін өңдеу	12									
7.	3.1.	Ет және ет өнімдерін өңдеу	6						Ет және ет өнімдерінің өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	74-97	-*	
8.	3.2.	Дайындау кәсіпорындары мен ет комбинаттарынан түсетін шала фабрикактар	6						Дайындау кәсіпорындары мен ет комбинаттарынан түсетін шала фабрикактардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік	98-бет	-*	

								ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру		
IV.		Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу		6						
9.	4.1.	Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу		6				Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттылардың өңделуі жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	108-120 бет	-*
II-Бөлім: Жылудмен аспаздық өңдеу. Тағамдарды дайындау (әзірлеу) және тұтынушыларға өткізу										
I.		Жылудмен аспаздық өңдеу		6						
10.	1.1.	Жылудмен аспаздық өңдеу әдістері		6				Жылудмен аспаздық өңдеу әдістері жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	123-131 бет	-*
II.		Көжелер		6						
11.	2.1.	Көжелерлер дайындау		6				Көжелердің дайындалуы жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	137-176бет	-*
III.		Тұздықтар немесе қатықтар		6						
12.	3.1.	Тұздықтар дайындау		6				Тұздықтардың дайындалуы жөнінде теорияда алған білімін өндірістік оқуда өз бетінше жасап үйренуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру	186-210бет	-*
				Барлығы:		72				

КАЗАКСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
АТЫРАУ ОБЛЫСЫ БІЛІМ БЕРУ БАСҚАРМАСЫ
КМК «КЫЗЫЛКОҒА АГРАРЛЫ-ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖ» КӘСІПОРЫНЫ

Беркітсемің
Колледж директорының м.а:



Келісімді
Директордың оқу ісі жөніндегі
орынбасары

Б. Мырзашева
(Қолы) Б. Мырзашева
(аты-жөні)
« 12 » 18 2021 ж

0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы бойынша
өндірістік тәжірибеден

ҰЗАК МЕРЗІМДІ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ
2021-2022 оқу жылы

Дайындаған: І санатты арнайы пән оқытушысы
өндірістік оқыту шебері
Габдуллина Акмарал Қазинқызы

Колледж әдіскері *А. Мәделбай*
(Қолы) А. Мәделбай
(аты-жөні)
« 13 » 18 2021 ж

Арнайы пәндер және өндірістік оқыту әдістемелік бірлестігінің мажлісіінде ҚАРАЛДЫ.

Хаттама № 1 « 07 » 18 2021 ж

Арнайы пәндер және өндірістік оқыту әдістемелік бірлестігінің жетекшісі *Б. Сүйеуова*
(Қолы) Б. Сүйеуова
(аты-жөні)

Сағыз селосы

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.

Пәні: Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

Курсы, тобы: II курс № 77

Жалпы сағаты -1800

Өндірістік оқу:	II курста – 72 сағат,	III курста -72 сағат
Таныстыру тәжірибе	II курста – 36 сағат	
Өндірістік тәжірибе:	II курста -360 сағат,	III курста -180 сағат
Технологиялық тәжірибе :	II курста -252 сағат,	III курста -828 сағат

Оқулықтар:

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

Автор: Г.Бесімбаева, Е.Бесімбаев «Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдылықтары»

Баспа: «Фоллиант» баспасы Астана -2010

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

Баспа: Алматы-2013

Тарау	Тақырып және тақырыпшылар атауы	Тақырыптарды оқытуға болатын уақыт мөлшері				Өлдірлістік оқу жұмыстарының қысқашан мазмұны	Жеке жұмысқа арналған оқушыға бөлінген	Топ жұмысына бөлінген уақыт	Орындайтын жұмысқа қосылған баға
		Барлығы	Нұсқауға	Жаттығуға	Еңбек өнімділігіне				

– курс 1 мән Тамақ дайындаудың арнайы технологиясы

Шикізатты механикалық – аспаулық өңдеу

Бөлім	Көрсеткіштер мен сапалық сипаттамаларды өңдеу	54							
I.	Көрсеткіштер мен сапалық сипаттамаларды өңдеу	6							
1.1.	Түйнекжәкелерді өңдеу	6							
1.2.	Тамыржәкелерді өңдеу	6							
1.3.	Орамжапырақты көкөністерді өңдеу	6							
1.4.	Пияз түкымдас көкөністерді өңдеу	6							
1.5.	Жемісті көкөністерді өңдеу	6							
1.6.	Салыттық және тәтті көкөністерді өңдеу	6							
1.7.	Қалбырланған көкөністерді өңдеу	6							
1.8.	Көкөністерді тұртылмалар әзірлеу үшін дайындау	6							
1.9.	Сапалық сипаттамаларды өңдеу	6							
II.	Ылымдарды өңдеу	42							
2.1.	Ылымдарды өңдеу	6							
2.2.	Қалбырланған ылымдарды өңдеу (болу)	6							
2.3.	Қалбырланған ылымдарды өңдеу	6							
2.4.	Бекіре ылымдарды өңдеу	6							
2.5.	Ылымдарды дайындау	6							
2.6.	Ылымдарды өңдеу	6							
2.7.	Темір өнімдері	6							
III.	Ет және ет өнімдерін өңдеу	72							
3.1.	Ет пен фабрикаларды дайындау	6							
3.2.	Қойдың үшпеннен немесе қасиеті және етті пішіні	6							
3.3.	Қойдың артқы бөлігін болшектеу және етті өңдейтін алу	6							

Көрсеткіштер мен сапалық сипаттамаларды өңдеу жұмыстарын өз бетінше үйреніп, жасай білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру

Ылымдарды өңдеу кезінде жасалатын жұмыстарды өз бетінше үйреніп, жасай білуге, қауіпсіздік ережесін қатаң сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру

Ет және ет өнімдерін өңдеу кезінде жасалатын жұмыстарды өз бетінше үйреніп,

3.4.	Шошка етін бөлшектеу және етті сүйектен ажырату	6				жасай білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру			
3.5.	Кой және шошка еттерінен алынатын шала фабрикақтар	6							
3.6.	Шайқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикақтар алу	6							
3.7.	Котлет массасын дайындау және одан алынатын шала фабрикақтар	6							
3.8.	Сүйектерді өңдеу	6							
3.9.	Торайлады өңдеу	6							
3.10.	Үй қояндарын өңдеу	6							
3.11.	Жабайы жануарлар етін өңдеу	6							
3.12.	Субөнімдерді (субпродукты) өңдеу	6							
IV.	Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу	24							
4.1.	Ауылшаруашылық құстарын механикалық-аспаздық өңдеу	6				Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу кезінде жасалатын жұмыстарды өз бетінше үйреніп, жасай білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру			
4.2.	Жабайы қанаттыларды өңдеу	6							
4.3.	Үй құстарын формалау (заправление)	6							
4.4.	Жабайы қанаттыларды формалау	6							
Бөлім	II н/ч Жылумен аспаздық өңдеу. Тағамдарды дайындау (өзірлеу) және тұтынушыларға өткізу								
I.	Жылумен аспаздық өңдеу	6				Жылумен аспаздық өңдеу кезінде жасалатын жұмыстарды өз бетінше үйреніп, жасай білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру			
5.1.	Жылумен аспаздық өңдеу әдістері	6							
II.	Көжелер	90							
6.1	Сүйектен дайындалған сорпа	6				Көжелердің дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру			
6.2	Құстан дайындалған сорпа	6							
6.3.	Балық сорпасы	6							
6.4.	Қатықталған (тұздықталған) көжелер	6							
6.5.	Көжені пісіру ережелері	6							
6.6.	Борштар	6							
6.7.	Ши тағамдары	6							
6.8.	Қышқыл сорпадар	6							
6.9.	Ащы сорпадар	6							
6.10.	Көкөніс және картоп көжелері	6							
6.11	Сүт көжелер	6							

6.12.	Пюре-көжелер	6							
6.13.	Меддір көжелер	6							
6.14.	Түшпәра (пельмен) сорпасы	6							
6.15.	Сапкын көжелер	6							
III.	Тұздықтар немесе катықтар	72							
6.1.	Ұн шала қуырмасы	6							
6.2.	Ұн қосылған тұздықтар дайындау. Ет қызыл тұздықтары	6							
6.3.	Тұздық ұнтағынан (паста) дайындалған негізгі қызыл тұздық	6							
6.4.	Ет сорпасындағы ақ тұздықтар	6							
6.5.	Бұда дайындалған тұздық	6							
6.6.	Балық сорпасындағы ақ тұздықтар	6							
6.7.	Санырауқулақтан дайындалған тұздықтар	6							
6.8.	Сүттен дайындалған тұздықтар	6							
6.9.	Майлы қоспа	6							
6.10.	Салқын тұздықтар (сілікпе, тоңба)	6							
6.11.	Майонез тұздығы	6							
6.12.	Қорытынды	6							
Барлығы:		360							

Тұздықтардың дайындалу технологияларын үйреніп, өз бетінше жасауға, сапасына қойылатын талаптарды білуге, қауіпсіздік ережесін қатан сақтауға, тазалыққа, ұқыптылыққа дағдыландыру