

Қазақстан Республикасының Оқу - ағарту министрлігі  
Атырау облысы білім беру басқармасы  
«Құзылқоға азарды - техникалық колледжі» коммуналдық мемлекеттік қазыналық кәсіпорны  
(білім ұйымының атауы)



Семестр - I-

КЕЛІСІЛДІ

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары  
Айгерім Абдыгаппиева А  
(қолы) (аты-жөні)  
«15» 09 2022ж

Модуль бойынша жұмыс оқу бағдарламасы  
Келушілерге қызмет көрсету модуль бойынша  
жұмыс оқу бағдарламасы  
(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық: 0508000 - Тамақтандыруды ұйымдастыру  
(кодты және атауы)  
Біліктілігі: 0508012 - Аспазшы  
(кодты және атауы)  
Курс 3 Топ (- тар) №77 Сағат 36 кредиттер саны -1,5  
Әзірлеуші (- лер) пән оқытушысы : Орысбаева. Н. С.

Арнайы пәндер және өндірістік оқыту бірлестігінің мәжілісінде ҚАРАЛДЫ.  
Хаттаманы № 1 «15» 09 2022ж.  
Бірлестік жетекшісі Б.Сүйеуова

## Түсіндірме жазба

### Модуль сипаттамасы.

«Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру» оқулығында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын қызмет көрсетудің формалары мен әдістері, қызмет көрсету мәдениеті, тағамдардың дайындау тәсілдері, құрамына кіретін азық-түліктер тізімі т.б қажетті материалдар толық берілген. Оқу курсы неміс тілінен аударылып, материалдар модульді - құзыретті тәсілге негізделген. Студенттердің жан - жақты білім алулары үшін көптеген түрлі суреттер, кестелер берілген. Кітап білім алушы студенттерге толық арналған.

### Қалыптастырылатын құзыреттер:

Қызмет көрсету техникасымен қатар ыдыс түрлері мен оларды дұрыс қолдана білу және тағамдар мен сусындарды ұсыну ерекшеліктері де қарастырылған.

### Пререквизиттер:

Қоғамдық тамақтану кәсіпорнына келушілердің көңіл күйлері сол кәсіпорындағы қызмет көрсетуші персоналдардың жұмысын дұрыс ұйымдастыруын байланысты болады.

Қызмет көрсету мәдениеті - қоғамдық тамақтану кәсіпорын жұмысшыларының қызметін бағалаудағы басты критерий.

### Постреквизиттер:

Мейрамхана, дәмханалар мен барлар тамақтану кәсіпорындары арасында басты орын алады. Олар тұрғылықты халықтың демалуын ұйымдастыруда маңызды роль атқарады. Қызметшілердің басты міндеті- келушілерді жылы жүзбен қарсы алып, оларға дәмді тағамдар ұсынып, әрі жылдам қызмет көрсету.

### Қажетті оқу құралдары, жабдықтар оқулық.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру: Оқулық / Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец .неміс тілінен аударылған . - Нұр- Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 бет

### Пікір жазғандар:

Есіркеп Г.Е.- техника ғылымдарының кандидаты, Қазақ технология және бизнес университеті

Тюрюбаева Р. Б. - арнайы пәндер оқытушысы, Нұр - Сұлтан: Фолиант, 2019.-200 бет

### Оқытушының- (лардың) байланыс ақпараты:

Н. Орысбаева

Тел: 8-775- 197- 51- 35

e- mail

*Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны*

№	Тарау	Тақырыптар	Барлық сағат саны	Оның ішінде		Сабақ түрі	
				Теориялық	Зертханалық тәжірбиелік		
1	<i>Қызмет көрсету саласы қызметкерлері</i>	<i>Қызмет ету манерлері</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
2		<i>Жеке гигиена</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
3		<i>Униформа, жеке инвентарь</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
4	<i>Дастарханды жабдықтау және ұсыну</i>	<i>Дастарқанды жабдықтап, тағамды сипаттау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
5		<i>Жеке үстелшелер мен банкеттік үстелдер</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
6		<i>Асхана майлық - сулығы (ас - жаулықтары)</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
7		<i>Құрал - жабдықтар мен құралдар</i>	<i>Құралдар</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
8	<i>Бокалдар</i>		<i>1</i>	<i>1</i>			
9	<i>Кәрлен ыдыс – аяқ</i>		<i>1</i>	<i>1</i>			
10	<i>Басқадай асхана құралдары</i>		<i>1</i>	<i>1</i>			
11	<i>Үстелді әдемілеу</i>		<i>1</i>	<i>1</i>			
12	<i>Мейрамхана, дайындық жұмыстарына шолу</i>		<i>1</i>	<i>1</i>			
13	<i>Мейрамхана</i>		<i>Сервис үстелін дайындау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
14			<i>Жеке үстелшелер мен банкеттік үстелдерді дайындау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
15			<i>Асхана аспаптары</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
16			<i>Мерекелік және банкет үстелдері</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
17		<i>Мейрамханалық бизнестегі қызмет көрсету әдістері мен түрлері</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
18		<i>Қызмет көрсетудің негізгі ұстанымдары</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			



19	<i>Мейрамхана</i>	<i>Тәрелкемен ұсынудың негізгі ережелері</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
20		<i>Табақ тарту( қазақша табақ тарту)</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
21		<i>Жедел қызмет көрсету мейрамханасы</i>	<i>Кассалық үстелді дайындау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
22			<i>Келушілерге арналған залдағы дайындық жұмыстары</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
23			<i>Қызмет көрсету формалары</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
24			<i>Желілік мейрамханалардағы арнайы қызмет көрсету формалары</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		
25			<i>Таңғы ас</i>	<i>Таңғы астың түрлері</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
26	<i>Таңғы асқа тағамдарды дайындау</i>	<i>1</i>		<i>1</i>			
27	<i>Таңғы асқа турамалар дайындау</i>	<i>1</i>		<i>1</i>			
28	<i>Мәзір және мәзір картасы</i>	<i>Таңғы аста қызмет көрсету</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
29		<i>Мәзір құру</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
30		<i>Мәзірді ұсыну, мәзір картасы</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
31	<i>Қызмет көрсету сапасы</i>	<i>Клиенттермен қарым - қатынас</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
32		<i>Келушілердің арнайы топтарына қызмет көрсету</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
33	<i>Мейрамханадағы сату үрдісі</i>	<i>Қонаққа арналған кеңестер, сату техникасы</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
34		<i>Мейрамханадағы сауда - саттық</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
35		<i>Тапсырысқа кеңес беру және қабылдау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
36		<i>Үстелді резервке сақтау</i>	<i>1</i>	<i>1</i>			
		<i>Барлығы:</i>	<i>36</i>				

Қазақстан Республикасының Оқу - ағарту министрлігі

Атырау облысы білім беру басқармасы

«Қызылқоға аграрлы - техникалық колледжі» коммуналдық мемлекеттік қазыналық кәсіпорны  
(білім беру ұйымының атауы)



БЕРКІТЕМІН

Колледж директоры

Ж.Т.Кукембаев

(қолы)

(аты-жөні)

«15» 09

2022ж

КЕЛІСІЛДІ

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

Абдигалиева. А

(қолы)

(аты-жөні)

«15» 09 2022ж.

Семестр - I -

Модуль бойынша жұмыс оқу бағдарламасы  
Сусын дайындау технологиясы модуль бойынша  
жұмыс оқу бағдарламасы  
(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

(коды және атауы)

Біліктілігі: 3W10130302 - Аспазишы

(коды және атауы)

Курс 2 Топ (-тар) №81 Сағат 48 кредиттер-2

Әзірлеуші (-лер) пән оқытушысы:

Орысбаева. Н. С

(Т.А.Ә)

Арнайы пәндер және өндірістік оқыту бірлестігінің мәжілісінде ҚАРАЛДЫ.

Хаттама № 1 «15» 09 2022ж

Бірлестік жетекшісі Сүйеуова. Б. Е

## Түсіндерме жазба

### Модуль сипаттамасы:

Қазақтың ұлттық сусындары көбіне сүттен дайындалатыны туралы студенттерге терең мағлұматтар бере отырып, олардың жасалу жолдары туралы түсінік беру. Ең бастысы сусынның денсаулыққа пайдасы өте мол.

Құрамында дәрумендер, ақуызға бай көптеген ұлттық сусындар бар. Осы күні жасастар жағатын қымыз, шұбат, айранның орнына шетелдік «Coco - соІа», «Pepsi - соІа» тәрізді сусындармен қатар энергетикалық сусындарды жиі тұтынады. Олардың ағзаға зиянды екенін ескеріп жүрген қазіргі қоғамда студенттер жоқ. «Pepsi - соІа» сусынының зияны туралы студенттерге мағлұмат бере отырып, бұл сусындардың денсаулыққа қауіпті екені туралы және де көптеген диабет, семіздік, жүрек ауруларына шалдықтыратыны жөнінде түсінік беру. Сондықтан ата – бабаларымыздың ізімен ұлттық сусындарымызды бойымызға, ұлттық құндылықтарымызды жанымызға азық етуге студенттерге түсінік беру.

### Қалыптастырылатын құзыреттер:

Студенттерге энергетикалық сусындардың зияны туралы тереңірек мағлұматтар

### Пререквизиттер:

Энергетикалық сусындар адамзаттың бертінде ойлап тапқан өнертабысы. Алайда олардың құрамындағы заттар жүйке жүйесін ынталандыру үшін бұрыннан пайдаланып келеді. Энергетикалық сусындар емтиханға дайындалып жүрген студенттерге, жұмысын уақытында тапсырып үлгермей жүрген қызметкерлерге, шаршаған жүргізушілері көп қолданады. Сусынның бір құтысынан бар шаршағаныңыз кетіп, ұйқы қысу басылып, жаңа әрекеттерге дайын боласыз. Энергетикалық сусындар дәрумендер кешені мен глюкозадан тұрады.

### Постреквизиттер:

Қазақтың ұлттық сусындары көбіне сүттен дайындалған. Арасында дәнді- дақылдардан жасалатындары да бар. Ал ең бастысы ұлттық сусынның денсаулыққа пайдасы мол. Көшпенді халықтардың әмбебап сусындары шөлді қандырып, аштық сезімінен құтқарады.

Әлбетте, қазақ халқы судан бас тартқан емес, дегенмен шөлді қандыратын негізгі сусындар осы сүт болған. Қымыз шөл мен аштықты бірден басатын нәрлі сусын. Құрамында көптеген дертке дауа боларлық нақты емдік қасиеттерге де ие:

\*Ишек микрофлорасын қалыптастырады;

\*Гемоглобин мөлшерін арттырады;

\*Жүйке жүйесін қуаттындыруға септігін тигізеді;

\*Өкпе ауруларын сақтандырады;

Қоғамда қазақ сусындары ұлттық сусын ретінде пайдаланылады.

Қажетті оқу құралдары, жабдықтар оқулық.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру: Оқулық/ Жалпы редакциясын басқарған Р.Мең ; неміс тілінен аударылған. -Нұр- Сұлтан : Фолиант, 2019.-200бет

### Пікір жаздар:

Есіркеп Г.Е.-техника ғылымдарының кандидаты, Қазақ технология және бизнес университеті

Тюрлюбаева.Р.Б.- арнайы пәндер оқытушысы, Нұр- Сұлтан қ. Экономика, технология және тағам өндірісін стандарттау колледжі

### Оқытушының (- лардың ) байланыс ақпараты:

Тел. 8- 775- 197- 51-35

Н. Орысбаева e- mail



*Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны*

№	Тарау	Тақырыптар	Барлық сағат саны	Оның ішінде		Сабақ түрі	
				Теориялық	Зертханалық тәжірбиелік		
1	Сулар	Ауыз су	1	1			
2		Табиғи минерал су	1	1			
3	Шырындар мен сергіткіш сусындар	Жеміс шырындары	1	1			
4		Смузи	1	1			
5		Көкініс шырындары, көкініс нектары (шірнесі)	1	1			
6		Жеміс нектары мен тәттіленген жеміс шырындары	1	1			
7		Жемісті шорле	1	1			
8		Алкогольсіз аралас сусындар	Лимонадтар	1	1		
9			Диеталық сусындар	1	1		
10	Сусындардағы жеміс шырынының мөлшері		1	1			
11	Құрамында минерал заттар бар сусындар		1	1			
12	Мате, морс, квас, грейпфруттық шырын		1	1			
13	Сүт және сүт сусындары	Алкогольсіз коктейльдер	1	1			
14		Сүтті коктейль	1	1			
15		Ұзақ сақталатын балғын сүт	1	1			
16	Ыстық сусындар	Кофе	1	1			
17		Шай	1	1			

18	Сусындар	Какао и шоколад	1	1		
19		Ыстық сусындарды сервировкалау	1	1		
20		Шай сусын	1	1		
21		Жидек немесе гүл шайлар	1	1		
22		Анар сусыны	1	1		
23		Бал қосылған жеміс – жидек сусыны	1	1		
24	Компоттар	Өрік компоты	1	1		
25		Алма компоты	1	1		
26		Шабдалы компоты	1	1		
27	Кисельдер	Қара өрік кисельі	1	1		
28		Таңқурай кисельі	1	1		
29	Коктейльдер	Сүт – кофе коктейлі	1	1		
30		Сүт – құлпынай коктейлі	1	1		
31		Сүт – бал – лимон коктейлі	1	1		
32		Қазақтың ұлттық сусындары	Айран	1	1	
33	Шұбат		1	1		
34	Қымыз		1	1		
35	Қатық		1	1		
36	Шалап пен қойыртпақ		1	1		
37	Ең пайдалы сусындар	Анар шырыны	1	1		
38		Жалбызды шай	1	1		



39	Энергетикалық сусындардың пайдасы мен зияны	Түймедақ қосылған шай	1	1		
40		Энергетикалық сусындарды тұтыну ережелері	1	1		
41		Артықшылықтары мен кемшіліктері туралы	1	1		
42	Сусындардың адам организміне әсері туралы не білесіз	Дизидің зияны	1	1		
43		Сүт, шәй, көк шәй, кофе, жеміс шырындары, минералды су, тәтті газдалған сусындар, алкоголь	1	1		
44	Қазақтың дәстүрлі сүт тағамы	Қымыран, уыз, боза, пахта, іркіт	1	1		
45	Көже	Саумал	1	1		
46		Айран көже	1	1		
47		Ашытылған көже	1	1		
48		Құрт көже	1	1		
		Барлығы:	48			