

МАҢҒЫСТАУ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ

ЖАҢАӨЗЕН ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ

«Келісемін»
«Бастау» қонақ үйі директоры
Изтұрғанұлы Н.
» 2022ж



«Бекітемін»
ЖІПС Жаңаөзен политехникалық колледж
А.Болатбаева
» 2022ж



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандық:

10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша

Біліктілік:

«3W10130301 - Кондитер-безендіруші»

ҚҰРАСТЫРҒАНДАР

1. Алпамысов Н.Ж.-«Атамекен кәсіпкерлер палатасы» басшысы;
2. ИзтұрғанұлыН.-«Бастау» қонақ үйінің директоры;
3. БуркутоваЖ.Д.-Жаңаөзен политехникалық колледжі, басшының оқу-ісі жөніндегі орынбасары.;
4. ЯкубоваД.К.-Жаңаөзен политехникалық колледжінің оқу-әдістемелік ісі жөніндегі орынбасары:
4. Конысбай Н.-Жаңаөзен политехникалық колледжінің арнайы пән оқытушы;

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ, КЕЛІСІЛДІ ЖӘНЕ ҰСЫНЫЛДЫ

Колледж әдістемелік кеңесі

№__ хаттама «__» _____ 20__ жыл

Колледж Индустриалдық кеңесі

№__ хаттама «__» _____ 20__ жыл

1. Білім беру бағдарламасына түсіндірме жазба

Техникалық және кәсіптік білім беру 10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша мамандығы бойынша білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы "Атамекен" Басқарма Төрағасы орынбасарының бұйрығының " Тамақтандыруды ұйымдастыру " кәсіби стандарттың №2 қосымшасына, «Тамақтандыруды ұйымдастыру» кәсіптік стандартын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2018 жылғы 22 қазанындағы №284 бұйрығы, Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламаның ҚР Білім және ғылым министрінің 31.10.2017 № 553 413-қосымшасына сәйкес әзірленген.

Білім беру бағдарламасы келесі НҚА негізінде жасақталды:

1. «Білім туралы» заңы 27.07.2007 ж. №319 ҚР өзгерістер мен толықтырулар енгізілді 2021.06.29 № 58-VII;

2. «Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты» ҚР БҒМ 31.10.2018 ж. №604 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БҒМ М. А. 2021.07.23 № 362;

3. «Орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтарының жүргізуі үшін міндетті құжаттардың тізбесін және олардың нысандарын бекіту туралы» ҚР БжҒМ-нің 06.04.2020 жылғы №130 бұйрығы;

4. «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы» ҚР БжҒМ 27.09.2018 ж. № 500 бұйрығы. жаңа редакцияда-ҚР БжҒМ-нің 2021.04.08 № 157 бұйрығы;

5. «Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы» ҚР БжҒМ-нің 31.10.2017 ж. №553 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БжҒМ-нің 16.09.2019 № 409 бұйрығы;

6. «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлеу бойынша әдістемелік ұсынымдарды» бекіту туралы ҚР БжҒМ м. а. 29.12.2016 ж. №727 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БжҒМ 18.07.2019 ж. №312;

Глоссарий:

модульдік оқыту бағдарламасы – бір мамандық аясында кәсіптік қызметтің белгілі бір түрлерін орындауға қажет білімдер, біліктер мен құзыреттерді игеруге бағытталған білім беру бағдарламасының бір бөлігі;

модуль – білім беру бағдарламасының тәуелсіз, толыққанды және тұтас бөлімі;

жұмыс оқу бағдарламасы – техникалық және кәсіптік білім беру ұйымы типтік оқу бағдарламасы негізінде нақты пән, іс-тәжірибелер, оқу қызметінің өзге түрлері (модульдер) үшін дайындайтын құжат;

модульдік бірлік – бұл бөлінуі мүмкін еңбектің басы мен аяғы болатын, белгілі бір кәсіпте еңбектің қисынды қолайлы бөлінісі, бұдан әрі мұның нәтижесі өнім, қызмет немесе жұмыстың бір бөлігі (жұмысшы операция) болады – ХЕҰ (халықаралық еңбек ұйымы) анықтамасы;

оқу модулі (модульдік оқу бірлігі) – болашақ біліктіліктің нақты дағдыларын білуді және орындалуын қамтамасыз ететін бір оқу модулі (пәні) аясындағы оқыту мазмұны бөлімдерінің (тақырыптарының) жиынтығы;

біліктілік – алынған мамандық бойынша белгілі бір қызмет түрін құзыретті орындауға даярлық деңгейі; оқу процесінің жоспары (оқу жоспары) – сәйкес білім деңгейі мен бақылау нысанындағы білім алушылардың оқу пәндерінің (модульдерінің), іс-

тәжірибелердің және оқу әрекетінің өзге түрлері тізбесін, реттілігін, көлемін (еңбек сыйымдылығын) реттемелейтін құжат;

мамандықтар бойынша білім беру бағдарламасының құрылымы циклдар бойынша модульдер тізімін қамтиды: міндетті модульдер; базалық жалпы кәсіптік модульдер; кәсіптік модульдер және кәсіби тәжірибе модулі.

құзыреттіліктерге негізделген білім беру бағдарламасы өмір бойы білім алу тұжырымдамасын ескере отырып әзірленген, себебі, білім беру бағдарламаларының мазмұны біліктілігі жоғары, бір жағынан құбылмалы еңбек жағдайларына бейімделуге және екінші жағынан кәсіби өсу мен білім алуды жалғастыруға қабілетті мамандар дайындауға бағытталған.

Осы білім беру бағдарламасын модульдік құзыреттілік тәсілі негізінде әзірлеу кезінде және білікті жұмысшылар мен орта буын мамандарын даярлау үшін модульдік оқытуды енгізу қажеттілігін ескере отырып, келесі негізгі анықтамалар пайдаланылды:

модульдік оқыту бағдарламасы – бір мамандық шеңберінде кәсіптік қызметтің жекелеген түрлерін орындау үшін қажетті білімдерді, дағдыларды және дағдыларды меңгеруге бағытталған білім беру бағдарламасының бөлігі;

модуль білім беру бағдарламасының дербес, толыққанды және ажырамас бөлімі болып табылады;

оқу жұмыс жоспары – техникалық және кәсіптік білім беру ұйымы үлгілік оқу жоспары негізінде нақты пәнге, практикаға, білім беру қызметінің өзге де түрлері (модульдері) үшін әзірлейтін құжат;

модульдік бірлік – бұл еңбектің басы мен соңы бола алатын, болашақта өнім, қызмет немесе жұмыстың (жұмыс операциясының) бір бөлігі болатын белгілі бір кәсіптегі логикалық қолайлы еңбек бөлінісі – анықтау ХЕҰ (Халықаралық еңбек ұйымы)

білім беру модулі (модульдік оқу блогы) – болашақ біліктіліктің нақты дағдыларын білу мен іске асыруды қамтамасыз ететін бір оқу модулі (пәні) шеңберіндегі оқыту мазмұнының бөлімдерінің (тақырыптарының) жиынтығы;

біліктілік – алынған мамандық бойынша белгілі бір қызмет түрін сауатты орындауға дайындық деңгейі;

оқу процесінің жоспары (оқу жоспары) – тиісті білім беру деңгейіндегі білім алушылардың оқу пәндерінің (модульдерінің), практикаларының және басқа да оқу қызметі түрлерінің тізбесін, реттілігін, көлемін (еңбек сыйымдылығын) және бақылау нысанын реттейтін құжат;

10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасы

Қазақстанның азық-түлік өндірісі кәсіпорындары үшін білікті мамандардың жаңа буынын дайындау мақсатында және елдегі кәсіпорындар мен компаниялардың қажеттіліктерін талдау негізінде әзірленді.

Білім беру бағдарламасы келесі мамандарды даярлау үшін Қазақстан Республикасының ұлттық біліктілік шеңберінің (бұдан әрі – ҰБШ) біліктілік деңгейінің құзыреттілік талаптарын ескере отырып әзірленген.

Білім беру бағдарламасы жұмысшы мамандықтары бойынша мамандарды даярлауды және білікті жұмысшы сертификатын беруді қарастырады.

Күндізгі оқу нысаны бойынша кәсіптік-біліктілік бағдарламасында көзделген сағат саны:

Жалпы орта білім базасында

60

Мамандық бойынша білім беру бағдарламасының құрылымы циклдар бойынша модульдер тізбесін қамтиды: міндетті модульдер; негізгі жалпы кәсіптік модульдер; кәсіби модульдер; білім беру ұйымымен анықталған модульдер.

Құзыреттілікке негізделген білім беру бағдарламасы үздіксіз білім беру тұжырымдамасын ескере отырып әзірленді, өйткені білім беру бағдарламаларының мазмұны бір жағынан өзгермелі еңбек жағдайларына бейімделе алатын, екінші жағынан жоғары білікті мамандарды даярлауға бағытталған. Кәсіби өсу мен білім алуды жалғастыру Білім беру бағдарламасының қысқаша сипаттамасы

3W10130301 – «Кондитер-безендіруші» біліктілігі– аспаздық және кондитерлік өнімдерді әзірлеу, өндіру, өткізу және сапасын бақылау, тұтынушыларға қызмет көрсету және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында «Кондитер-безендіруші» ретінде қызмет көрсету бойынша маман.

Кондитер-безендіруші мыналарды білуі және істей білуі керек:

-кондитерлік өнімдердің жекелеген түрлеріне арналған сироптарды, кремдерді, бутербродтарды, жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы мен рецептурасын; кремдерді бояу әдістері;

-өндірілетін кондитерлік өнімдердің ассортименті;

кондитерлік өнімдерді өндіру үшін қолданылатын шикізаттың, хош иісті және хош иісті заттардың, сыдырғыштар мен бояғыштардың түрлерін; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс істеу принципі және жұмыс істеу ережесін.

- мәзірді құрастыру ережелерін;

- өндірісті ұйымдастыру ерекшеліктері, өндіріс құрылымы, цехтардағы технологиялық процестердің сақталуы, қосалқы үй-жайлардың жұмысын ұйымдастыру, өнімдерді шығаруды бақылау тәртібі, ас мәзірінің жоспарын құру, барлық цехтарда жұмысты ұйымдастыру;

- сауда орындарында жұмысты ұйымдастыру, қызмет көрсетуді ұйымдастыру;

- кондитерлік өнімдердің кең ассортиментін дайындаудың технологиялық процестерін, дайын өнімнің дизайнына қойылатын эстетикалық талаптарды, сапасына қойылатын талаптарды, дайын өнімді сақтау және өткізу шарттары мен мерзімдерін;

- стандарттау, өнім сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды, терминдерді, анықтамаларды; өнім сапасын бағалауды анықтау нысандарын, түрлерін және әдістерін;

- сауда-технологиялық құрал-жабдықтардағы жұмыс ережелерін;

- ыдыс-аяқтың есебін және есеп беруін жасау;

- рецепттер жинағымен жұмыс.

- компьютерлік технологиялар.

• Базалық модульдері (Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру, Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану, экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану)

•Базалық жалпы кәсіптік модульдер теориялық сабақтар сағаттары, зертханалық-тәжірибелік жұмыстар және өндірістік оқытудан құралады;

•Кәсіптік модульдерде де теориялық сабақтар сағаттары, зертханалық-тәжірибелік жұмыстар және өндірістік оқыту болады.

• Өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірибеден құралады.

• Аралық аттестация

• Қорытынды аттестация

• Консультация

• Факультативті сабақтар – әлеуметтік бағыттағы пәндер циклын оқу ұсынылады.

Әзірленген оқу жоспары сағаттарды модульдер, бақылау формалары және аттестаттау бойынша білім алушылардың біліктілік деңгейлерін есептей отырып бөлуді қарастырады.

Әзірленген оқу жоспары өндірістік оқытуды кәсіптік модульдермен үйлестіруді қарастырады, яғни өндірістік оқу кәсіптік модульдер бойынша жіктеледі.

Оқу уақытының көлемі жұмыс беруші талаптарын ескере отырып өзгертілуі мүмкін.

Өндірістік оқыту мен кәсіптік тәжірибені ұйымдастыру келесі тармақтардан құралады:

- оқыту және дағдыларды қалыптастыру бойынша өндірістік жұмыс (зертхана мен шеберханада өндірістік оқыту);

- оқыту және дағдыларды дамыту бойынша өндірістік жұмыс (оқу зертханалары мен шеберханаларды өндірістік оқыту, кәсіптік тәжірибе және өндірістегі білім беру);

- кәсіптік тәжірибе.

Әрбір тәжірибе түрінің ұзақтығы маман біліктілігі бейіні талаптарына сәйкес анықталады.

Өндірістік оқыту оқу шеберханаларында білікті және тәжірибелі нұсқаушылардың басшылығымен жүргізіледі. Студенттер өзара байланысты жұмыстардың белгілі мөлшерін тәжірибе барысында меңгеруі тиіс.

Кәсіптік тәжірибе сәйкес ұйымдарда, жұмыс орындарында жүргізіледі, ол білімді шоғырландыруға бағытталады. «Кондитер-безендіруші» біліктілігі үшін бұл тәжірибені үшінші оқу жылының екінші семестрінде өткізу ұсынылады, ол негізінен жұмысқа рұқсат берілген және талаптары анықталған орында өтуі керек. Оқу бағдарламасына сәйкес студенттерді қадағалау және нұсқау беру үшін жауапты «тәжірибелі қызметкердің» болуы қажет. Жұмыс беруші компаниялар мамандарды кәсіптік тәжірибеге қабылдаудың талаптарын негізгі пәндер бойынша орта ұпай санын ескере отырып дайындайды.

Жоғары деңгейге ауысу критерийі аттестаттауды тапсыру болып табылады (аралық және қорытынды).

Аралық аттестация оқу жылының соңында өткізіледі. Аралық емтихандар саны біліктілік деңгейіне тәуелді болады. Аралық аттестаттауды екі кезеңде өткізу ұсынылады. Бірінші бөлісі сәйкес оқу жылындағы модульдер мазмұнын көрсетеді. Екінші бөлімі сәйкес дайындық деңгейімен байланысты тапсырмаларды анықтайды (3,4 немесе 5 деңгейлер).

Аралық емтиханның сәйкес мазмұны модульдер мазмұнымен анықталады және оларды студент аталған оқу жылында оқыған болуы керек. Бұдан басқа тапсырмалар мен есептер кәсіби дайындықтың сәйкес деңгейін көрсетуі керек (3,4 немесе 5 деңгей).

Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының студенттерін *қорытынды аттестация* қамтиды:

– Білім беру ұйымдарындағы білім алушылар аттестациясы;

– Кәсіби дайындықты бағалау және біліктілік беру (белгіленген және жоғары біліктілік деңгейлері үшін).

Білім беру ұйымдарындағы студенттердің қорытынды аттестациясы білім беру бағдарламасын меңгеру деңгейін анықтау мақсатында оқу курсы қорытындысы бойынша жүргізіледі.

Білім беру ұйымдарына білім беру бағдарламасы аяқталғаннан кейін қорытынды аттестацияның мүмкін формалары: жалпы кәсіптік пәндер бойынша емтихан тапсыру (модуль) және кәсіптік модульдер емтиханы немесе дипломдық жобаны дайындау және қорғау, дипломдық жұмыс жазу және қорғау, арнайы пәндер бойынша қорытынды (модуль) қорытынды емтихан тапсыру.

Кәсіби дайындық деңгейін бағалау (ҚДДББ) және «кондитер-безендіруші» біліктілігін беру екі кезеңнен құралады:

1) пән бойынша теориялық тестілеу (модуль), кәсіби дайындықты анықтау;

2) біліктілік деңгейі бойынша тәжірибелік тапсырманы орындау.

Қорытынды аттестация жүргізуге оқу уақытының көлемі 2 аптадан аспайды. Оның ішінде, ҚДДББ ұйымдастыру мен жүргізуге бір топқа 12 сағат бөлінеді (мамандыққа және оқу үдерісін ұйымдастыруға байланысты артық болуы мүмкін).

Факультативті сабақтар оқу жылы ішінде аптасына 4 сағаттан асырмай ұйымдастырылады және оқушылардың барлығы оқу үшін міндетті болып табылмайды.

Консультациялар әрбір оқу жылында 100 сағат мөлшерінде жоспарланады және бір оқу тобына оқыту мерзімі мен мамандыққа тәуелді болады.

Консультацияны өткізу уақыты көлемі мен формасын (топтық, жеке, жазбаша және т.б.) білім беру ұйымдары оқу жоспарын құрастыру барысында анықтайды.

2.Қысқартулар мен белгілеулер тізімі:

1. ММ – міндетті модульдер
2. ЖБМ – жалпы білім беру модульдері;
3. ЖГМ – жалпы гуманитарлық модульдер;
4. ӘЭМ – әлеуметтік –экономикалық модульдер;
5. БЖМ – базалық жалпы кәсіби модульдер;
6. КМ – кәсіби модульдер;
7. БҰМ – білім беру ұйымы анықтайтын модульдер;
8. ӨО – өндірістік оқыту;
9. КТ – кәсіптік тәжірибе;
10. АА – аралық аттестация;
11. ҚДБББ –кәсіптік дайындық деңгейін бағалау және біліктілікті беру;
12. ҚА – қорытынды аттестация;
13. К – кеңес беру;
14. Ф – факультативті сабақтар;
15. МЕМСТ – мемлекеттік стандарт;
16. СМС – Контентті басқару жүйесі

Функционалдық талдау

Мамандық	Біліктілік	Еңбек қызметі	Кәсіби модульдер
Сапалы тағамдарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау және оларды қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында ұсыну және сату	аспаз	Аспаздық сусындар мен басқа да өнімдерді дайындау	Модуль. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу
			Модуль. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау
			Модуль. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау
			Модуль. Бақылау-өлшеу функцияларына арналған қарапайым электрондық аспаптарды іске қосу-баптау
	Кондитер-безендіруші	Сапалы тағамдарды, сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру және қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсыну мен сатуды ұйымдастыру	Модуль. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау
			Модуль Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау
			Модуль. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру

2. Білім беру бағдарламасының жалпы сипаттамасы

Паспорт

Мамандық атауы және коды: **10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы**

Біліктіліктің коды және атауы: **«3W10130301 - Кондитер-безендіруші»**

Реестрде тіркелу уақыты:			
Тіркеу номері:			
БББ паспортын жаңарту күні:			
Мамандық атауы және коды: 10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру			
Біліктіліктің коды және атауы: 3W10130301 Кондитер-безендіруші			
ТЖКББ ұйымы: ЖШС «Жаңаөзен политехникалық колледжі»			
Әзірлеуші серіктестер: Маңғыстау обл. Кәсіпкерлер Палатасының Жаңаөзен қалалық филиалы.			
БББ мақсаты: Ашытқы қосылған және қосылмаған өнімдерді, жартылай фабрикаттарды дайындауды, безендіруге сәйкес жүйеленген теориялық білімді және тәжірибелік дағдыларды меңгерген маман дайындау			
ҰБШ бойынша деңгей: 3			
СБШ бойынша деңгей: 3			
Кәсіби стандарт (бар болса): " Қазақстан Республикасының "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018ж. №284 бұйрығына №2 қосымшасы.			
WorldSkills кәсіби стандарты (бар болса): -			
Оқыту түрі: күндізгі			
Білім базасы: орта білім			
Оқыту тілі: мемлекеттік			
Кредиттердің жалпы көлемі: 60			
БББ Әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесте қарау күні:			
Білім беру қызметімен айналысуға лицензияның нөмірі: №0032326			
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі: 025			
БББ ерекшеліктері: кредиттік-модульдік технология үшін әзірленген			
Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:			
№	Модульдің/пәннің атауы	Оқыту нәтижелері/ бөлімдер	Кредит/сағат көлемі
1	БМ1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір	4
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1
2	БМ2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру негіздерін меңгеру.	1
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және	3

		интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	
3	БМ3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	1
		ОН 3.2. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	2
«3W10130301 - Кондитер-безендіруші біліктілігі			
5	КМ01. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1/24
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	1
		ОН1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау	1
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1
		Тәжірибе	3
6	КМ 02. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН2.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1
		ОН2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру..	1
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	1

		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	1
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1
		Тәжірибе	3
	КМ03. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	2
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	4
		тәжірибе	10
7	Аралық аттестация*		1,5/36
8	Қорытынды аттестация*		1,5/36
		Жалпы:	60/1440
9	Кеңес беру		4/96
10	Факультативтік сабақтар		5/108
11	Барлығы:		69/1656

3. Құзыреттер мен модульдер тізімі

10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша мамандығы бойынша

Құзыреттер атауы	Модульдер атауы
Білікті жұмысшы кадрлар	
Базалық құзыреттер	
БҚ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру
БҚ 2. Кәсіптік қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану
БҚ 3. Кәсіптік қызметте экономи-каның базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану
БҚ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану
Кәсіптік құзыреттер	
КҚ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау
КҚ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау
КҚ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру
КҚ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу
КҚ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау
КҚ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау

4. Оқыту нәтижелерінің сипаттамасы

ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Тамақтану физиологиясы,	өндірістегі қызметкерлердің	Азық-түлік заңы және

гигиена және санитария, тамақтану кәсіпорнындағы физиология негіздері туралы түсінік қалыптасады	санитарлық режимін, мәдениетін үйренеді	санитарлық азық-түлік қадағалау
Өрттен сақтанады, құқықтық-нормативтік базалармен танысады	Жабдықтарың классификациясын үйренеді, оларды еркін пайдаланады, қандай жағдайда жабдықпен әрекет ету керектігін біледі	Жұмыс жасау барысындағы техника қауіпсіздігі
өндірістік, еңбек және технологиялық тәртіп ережелерімен танысады	Жұмыс орнын дайындауды үйренеді	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына сипаттама

ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қамыр дайындауға қажетті негізгі шикізатпен жұмыс жасайды	Негізгі шикізат құрамындағы заттарды үйренеді	Негізгі құрам бөліктерді ажыратады, айқындайды
Қамыр дайындауда негізгі шикізатпен қатар қосалқы шикізатпен жұмыс жасайды	Қосалқы шикізаттардың құрамын зерттейді және оның қамыр дайындаудағын қажеттілігін үйренеді	Қосалқы құрамбөліктерді қамыр илеуге дайындау
Қажетті шикізаттардың сапасын бақылайды	Иленетін қамыр түріне қарай шикізаттарды қажетті мөлшерде дайындауды үйренеді	Шикізаттардың сапасын анықтау түрлерін үйренеді

ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Ашытқы қамыр илеу барысында пайдаланылатын шикізат түрлерін анықтайды	Рецептура бойынша шикізаттарды өлшеуді үйренеді	Ашытқы қамыр илеу барысында пайдаланылатын шикізат түрлерін білетін болады
Ашытқыны дайындау әдістерін меңгереді	Түрлі ашытқымен дайындалған қамыр айырмашылығын ажыратады	Қамыр илеу, толықсытуды білетін болады

Ашыған қамырды қайтара илейді	Ашыған қамырды қайта илеу процесесін үйренеді	Ашыған қамырды қайта илеу процесесін білетін болады
-------------------------------	---	---

ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Ашытқы қамыр үшін қажетті салмаларды үйренеді	Рецептура бойынша қандай мөлшерде салма қажеттігін анықтайды	Салма мен қамыр қатынасын білетін болады
Фаршты еріту әдістерін үйренеді	Фарш пен толтырмаларды рецептура бойынша мөлшермен қосып, дәмдеуіштермен араластыру процесесін үйренеді	Фарш пен өзге толтырмадан жасалған салманы санитарлық талаптарға сай еріту, сақтауды білетін болады.
Фаршпен қатар қосылатын өзге толтырмаларды өңдейді	Фарш қосылмайтын салмаларды рецептура бойынша мөлшерлейді	Фаршпен қатар қосылатын өзге толтырмаларды жасауды білетін болады

ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қамырмен еркін жұмыс жасайды	Ашыған қамырмен жұмыс жасау ерекшеліктерімен танысады	Ашыған қамырдан дайындалатын шикізаттарды ажыратады
Қамырды бөліктерге бөледі	Ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің рецептура жинағымен жұмыс істеуге дағдыланады	өнімге қарай қажетті формалармен жұмыс жасай алады.
өнімдер қалыптастырады	Қажетті өнім алуғағы технологиялық процесті сақтайды	Қалыптасқан өнімді сақтауды жүргізе алады

ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін
--	--	--

соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	қабілетті болады	болады
Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	Өнім түріне қарай қамырды қалыптау әдістерін біледі	Ашытылған қамырдан алынатын өнімдерді ажыратады
Салмасы бар өнімдерде салма салу техникасын, оның қамырмен қатынасын қарайды	Салмасы жоқ өнімдерде қамырды формалау әдістерін біледі	Жартылай өнім түрлерін дайындайды
Әсемдеп тую, бұгу техникаларын біледі	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	Әсемдеп тую, бұгу техникаларын үйренуге дағдыланады

ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындайды	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруді үйренеді	Жартылай фабрикаттар мен өнімдердің пісіру температурасын анықтайды
Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	Қажетті температураға дейін пешті қыздырады	Өнім түріне қарай пісіру уақыты мен температурасын ажыратады
Нанды пісіргенде салмағының кемуін және салмағының артуын түсіндіреді	Өнімді пісіру барысын қадағалайды	Дайын өнімді суыту, ұсыну

ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Бисквитті қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Бисквитті қамыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы

Бисквит қамырын дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Бисквит қамырынан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қатпарлы қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Қатпарлы қамыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Қатпарлы қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Қатпарлы қамырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Үгілмелі қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Үгілмелі қамыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Үгілмелі қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Үгілмелі қамырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
---	---	---

әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады		
Қайнатпа қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Қайнатпа қамыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Қайнатпа қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Қайнатпа қамырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	Өнім түріне қарай қамырды қалыптайды	Ашытқысыз қамырдан алынатын өнімдер
Салмасы бар өнімдерде салма салу техникасын, оның қамырмен қатынасын қарайды	Салмасы жоқ өнімдерде қамырды формалау әдістерін біледі	Жартылай өнім түрлері
Әсемдеп түю, бұғу техникаларын біледі	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	Сақтау шарттары, температурасы, санитарлық талаптар

ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындайды	Мұздатылған жағдайда еріту әдістерін үйренеді	Жартылай фабрикаттар мен өнімдердің пісіру алдындағы температурасы
Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	Қажетті температураға дейін пешті қыздырады	Өнім түріне қарай пісіру уақыты мен температурасы
Нанды пісіргенде салмағының кемуін және	Өнімді пісіру барысын қадағалайды	Дайын өнімді суыту, ұсыну

салмағының артуын түсіндіреді		
----------------------------------	--	--

5. Оқытудың нақты нәтижелері бойынша бағалау критерийлері

Оқу нәтижелері (білім алушы қабілетті)	Бағалау критерийлері
КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	<p>Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды</p> <p>Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады</p> <p>Санитарлық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды</p> <p>Ашытқы қамыр өнімдеріне әр түрлі, тартымды пішін береді</p> <p>Әр түрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасайды</p>
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	<p>Бисквит қамырды бөлшектеп өңдеудің ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>Бисквит қамырын табақтарға салып, қатпарын оңтайлы қалыңдыққа дейін теңестіреді</p> <p>Қамырды қолмен және машинамен жаяды</p> <p>Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, қамыр жаятын машинаны дұрыс пайдаланады</p> <p>Дара өнімдерге арналған қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдейді.</p> <p>Үгілмелі қамырды илеуді, онымен жұмыс жасауды, өнімдер пісіруді үйренеді</p> <p>Қайнатылған қамырды бөлшектеп өңдеу</p> <p>Қамырдан дайындалатын жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындау</p>
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	<p>Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады</p> <p>Желатинді ерітіп, ағарды қайнатады</p> <p>Мастиканы жаяды, кеседі, әр түрлі пішіндер жасайды</p> <p>Карамель жасауды үйренеді</p> <p>Кремдерді дайындайды, оларды шайқайды, креммен безендіріп үйренеді</p> <p>Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады</p> <p>Тоқбасарды ұсыну әдебін үйренеді</p> <p>Тәтті нандарды безендіру</p> <p>Торттарды безендіру, сақтау, ұсыну әдетін үйрену</p>

МАҢҒЫСТАУ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ

ЖАҢАӨЗЕН ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ

БЕКІТЕМІН

колледж басшысы

_____Болатбаева Т.А.

« » 20__ж.

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандығы: 10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша мамандығы бойынша

Біліктілік: «3W10130301 - Кондитер-безендіруші»

Оқыту нысаны күндізгі/сырттай негізгі/жалпы орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 1440 сағат, кредиттер 60

Әзірлеуші: Қонысбай Н.Қ. _____

« Арнайы цикл » бірлестік отырысында қаралды және мақұлданды

2022 ж. " ____ " _____ № ____ хаттама

Пәндік комиссия төрағасы _____ Серикбаева Р.А.

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы		
Білім алушыларға «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша кәсіби дағдыларын қалыптастыру, біліктілік деңгейі бойынша білім беру.		
Қалыптастырылатын күзiреттiлiк		
КҚ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау КҚ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау КҚ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру КҚ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу КҚ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау КҚ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау		
Пререквизиттер		
Жалпы білім беру пәндері		
Постреквизиттер		
Қалыптастырылатын күзiреттiлiктерде жетiлдiру		
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар		
ноутбук, интерактивті тақта		
Оқытушының байланыс ақпараты:		
Қонысбай	Нұрсәуле	Тел: +7 7012099571
Қуанышкерейқызы		e-maill: nursaule0408_1993@mail.ru

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Соның ішінде							
		1 курс							
		1 семестр	2 семестр						
1	2	3	4						
БМ01. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	120	72	48						
БМ02. Ақпараттық - коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	96	24	72						
БМ03. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	72	24	48						
КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	240	240							
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	216	216							
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	624		624						
Барлығы:									
Пән/ модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	1368	624	744						

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/ оқыту нәтижелері	Тақырыптар/ бағалау өлшемдері	Барлық сағат саны	Оның ішінде			Сабак түрі	Бағалау тапсырма лары
				Теориялық	Зертханалық тәжірибелік	Өндірістік оқыту/ кәсіптік практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	Тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария, тамақтану кәсіпорнындағы физиология негіздері туралы түсінік қалыптасады	4				*	өзіндік жұмыс
		Жабдықтарын классификациясын үйренеді, оларды еркін пайдаланады, қандай жағдайда жабдықпен әрекет ету керектігін біледі	2				*	өзіндік жұмыс
		Жұмыс барысындағы терминологиялық сөздер мен қатар сөздік қорын пайдаланады	2				*	өзіндік жұмыс
		өндірістік, еңбек және технологиялық тәртіп ережелерімен танысады	2				*	өзіндік жұмыс
		Жұмыс жасау барысындағы техника қауіпсіздігін сақтайды	2				*	өзіндік жұмыс

2	ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Қамыр дайындауға қажетті негізгі шикізатпен жұмыс жасайды	10				*	өзіндік жұмыс
		Негізгі шикізат құрамын анықтайды	6				*	өзіндік жұмыс
		Қамыр дайындауда негізгі шикізатпен қатар қосалқы шикізатпен жұмыс жасайды	10				*	өзіндік жұмыс
		Қажетті шикізаттардың сапасын бақылайды	10				*	өзіндік жұмыс
		Қосалқы шикізаттардың құрамын зерттейді және оның қамыр дайындаудағын қажеттілігін үйренеді	6				*	өзіндік жұмыс
3	ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Ашытқы қамыр илеу барысында пайдаланылатын шикізат түрлерін анықтайды	6				*	өзіндік жұмыс
		Рецептура бойынша шикізаттарды өлшейді	8				*	өзіндік жұмыс
		Ашытқыны дайындау әдістерін меңгереді	10				*	өзіндік жұмыс
		Ашыған қамырды пісірілетін өнімге қарай кеседі	10				*	өзіндік жұмыс
		Қамыр илеу, толықсыту	10				*	өзіндік жұмыс
4	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Ашытқы қамыр үшін қажетті салмаларды үйренеді	10				*	өзіндік жұмыс
		Фарш пен толтырмаларды рецептура бойынша мөлшермен қосып, дәмдеуіштермен араластырады	8				*	өзіндік жұмыс

		материалдық жағдаймен танысады					
		Фаршпен қатар қосылатын өзге толтырмаларды өңдейді	10			*	өзіндік жұмыс
		Фарш пен өзге толтырмадан жасалған салманы сақтау, санитарлық талаптар	8			*	өзіндік жұмыс
5	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы	Ашыған қамырмен жұмыс жасау ерекшеліктерімен танысады	8			*	өзіндік жұмыс
		Ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің рецептура жинағымен жұмыс істейді	10			*	өзіндік жұмыс
		Қажетті өнім алудағы технологиялық процесті сақтайды	10			*	өзіндік жұмыс
6	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	10			*	өзіндік жұмыс
		Өнім түріне қарай қамырды қалыптайды	10			*	өзіндік жұмыс
		Әсемдеп түю, бұғу техникаларын біледі	8			*	өзіндік жұмыс
		Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	8			*	өзіндік жұмыс
		Сақтау шарттары, температурасы, санитарлық талаптар	10			*	өзіндік жұмыс
7	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге					

	пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы	дайындайды					
		Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	8				
		Өнім түріне қарай пісіру уақыты мен температурасы	8				
		Нанды пісіргенде салмағының кемуін және салмағының артуын түсіндіреді	8				
		Дайын өнімді суыту, ұсыну	8			72	
8	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Бисквитті қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	4				
		Бисквит қамырын дайындау ерекшеліктерін үйренеді	4				
		Дайын қамырды пісіруге дайындау	6				
		Түрлі өнімдерді пісіреді	4				
		Дайын өнімді безендіру, ұсыну	4				
9	ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы	Қатпарлы қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	6				
		Қатпарлы қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	6				
		Дайын қамырды пісіруге дайындау	4				
		Түрлі өнімдерді пісіреді	8				
		Дайын өнімді безендіру, ұсыну	6				
10	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы	Үгілмелі қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	6				
		Үгілмелі қамырды дайындау ерекшеліктерін	6				

		үйренеді						
		Дайын қамырды пісіруге дайындау	6					
		Түрлі өнімдерді пісіреді	10					
		Дайын өнімді безендіру, ұсыну	6					
11	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы	Қайнатпа қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	16					
		Қайнатпа қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	4					
		Дайын қамырды пісіруге дайындау	2					
		Түрлі өнімдерді пісіреді	10					
		Дайын өнімді безендіру, ұсыну	6					
12	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы	Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	10					
		Ашытқысыз қамырдан алынатын өнімдер	10					
		Салмасы бар өнімдерде салма салу техникасын, оның қамырмен қатынасын қарайды	4					
		Әсемдеп түю, бұғу техникаларын біледі	6					
		Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	10					
13	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындайды	16					
		Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	4					
		Өнім түріне қарай	10					

		пісіру уақыты мен температурасы					
		Нанды пісіргенде салмағының кемуін және салмағының артуын түсіндіреді	12				
		Дайын өнімді суыту, ұсыну	10		72		
14	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	Кремдерді дайындау үшін жұмыс орнын дайындайды	20				
		Әр түрлі кремдерді дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады.	26				
		Кремдерді дайындауға қажетті құрал-жабдықтармен жұмыс жасайды	20				
		Кремдерді сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды	20				
		Дайын креммен жұмыс жасайды	10				
15	ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады	16				
		Қантты қамырдан пішіндерді кесіп, жасайды, қамырды араластырады, жаяды	20				
		өнімдерді безендіру үшін сұйық және қатты желені пайдаланады	20				
		Карамельді қайнатып қоюландыру температурасын	20				

		сақтайды						
		Желатинді ерітеді	10					
16	ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	Шоколадты ерітеді	30					
		Шоколадты кристалдайды	10					
		Шоколадпен жұмыс жасау ерекшеліктерін біледі	10					
		Шоколадты сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды	10					
		Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады	10					
17	ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	Тоқбасарды дайындау технологиясын қолданады	20					
		Рецептура жинағы бойынша тоқбасар түрлерімен танысады	20					
		Ұсыну ережесін біледі	20					
		Дайын өнім сапасын бағалайды	20					
		Дайын тағамды безендіреді	20					
18	ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	Тәтті нандарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды	10					
		Бисквитке шәрбатты сіңіреді	10					
		Тәтті нандарды кремдермен немесе жемісті салындымен қатпарлайды	20					
		Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттарды креммен	16					

		толықтырады					
		Тәтті нандарды безендіру әдістерін меңгереді	16				
19	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	Торттарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды	20				
		Қамырдан дайындалған жартылай фабрикаттарды тазалайды, теңестіреді, қабаттайды	40				
		Жартылай фабрикатты креммен немесе жемісті салындымен қабаттайды	20				
		Дайын креммен жұмыс жасайды	60				
		Торттың бүйір бетін безендіреді	60			240	
20	Барлығы:		1080			384	

Әдебиеттер және оқу құралдары

Негізгі әдебиеттер

1. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова, Күрделі нан – тоқаш, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау және дайындау үрдісін ұйымдастыру, «Академия» баспа орталығы, 2-басылым,2015
2. А.И.Мглинец, Изменение жиров в процессе кулинарной обработки, «Россия» баспасы, 2003
3. А.Ф.Шепелев, Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров, Феникс,2002
4. Российское комплектные оборудование для пекарей, Кондитерское и хлебопекарное производство, 2005
5. Центробежный просеиватель, Хлебопекарное производство, 2006
6. Е.В.Литвинова, Технология и контроль качества кулинарной продукции, Академия,2006
7. В.А.Барановский, Организация производства на предприятий общественного питания, Эксмо, 2004

Қосымша әдебиеттер

1. Справочник технолога общественного питания, Экономика,1984
2. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание.Термины и определения»

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4. Н.Кузьмина, Е.Жексенова, Кондитер цехы жабдықтары, фолиант, Астана-2010
5. Энциклопедия домашнего кондитера, Мир выпечки, 2006
6. Прима – 300 – тестомесильная для совершенного производства, Хлебопекарное производство, 2006