



Түркістан облысы адами әлеуетті дамыту басқармасының
«Түркістан көпсалалы-техникалық колледжі» МКҚК
(білім беру ұйымының атауы)

Құжаттың атауы: Оқу жұмыс бағдарламасы

Басып шығару:

Бет: 1-11



Бекітемін
Колледж директоры
Б.С.Жанәбіл
«29» тамыз 2022 ж

КМ 01 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға ағашқы және жылүмен
аспаздық өңдеу жүргізу
ОН 1.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды
дайындау
(модуль/пәннің атауы)

Мамандық : 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру.

Біліктілік: 3W10130302 – Аспазшы

Оқыту нысаны негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны 48, кредит саны 2

Әзірлеуші (-лер) Жумабекова Мадина Азимхановна
(қолы) Т.А.Ә.

Оқу – әдістемелік комиссия отырысында қаралды және мақұлданды
2022ж. «29»тамыз №1 хаттама

ІШҚ жетекшісі : Б. Айтмурзаева
(қолы) Т.А.Ә.

ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА.

<p>Пән/модуль сипаттамасы:</p>	<p>Оқу жұмыс бағдарламасы Қазақстан Республикасы Білім және Ғылым министрінің 2021 жылғы № 553 бұйрығына және 152 бұйрығына, 2020 жылғы 6 сәуірдегі №130 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы Қазақстан Республикасы Оқу- ағарту министрінің 2022 жылғы 27 тамыздағы №382 бұйрығына сәйкес әзірленген.</p> <p>Модульді зерделеудің барысында білім алушылар мыналарды меңгереді:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ыстық тамақтардың қазақ (орыс), шетел тілдеріндегі сұрыпталымын біледі; - Емдік диеталардың сипаттамаларын меңгереді; - Балалар мен оқушыларды тамақтандыру ерекшеліктерін меңгереді; - Әртүрлі өнімдерді жылулық өңдеудің әртүрлі тәсілдерінің параметрлерін меңгереді; - Жылу жабдығының жарамдылығын визуалды анықтайды; - Конвектоматтармен және электр плитамен жұмыс жасау кезінде оңтайлы режимді таңдайды; - Тамақтар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағын пайдаланады; - Технологиялық карталарды құрастырады; - Дайын өнімді сату бағасын есептеуді үйренеді.
<p>Қалыптастырылатын күзіреттілік</p>	<p>Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау.</p>
<p>Пререквизиттер</p>	<p>Осы пәнді меңгеру үшін төмендегі пәндерді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар қажет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Жұмыртқа мен сүзбеден даярланатын тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды; - Жұмыртқа мен сүзбенің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын және сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; - Жұмыс орнын ұйымдастырады; - Тамақ дайындау үшін жұмыртқаның таза салмағын есептейді; - Сүзбе қоспасын дайындайды. - Дайын өнімді қалыптан алады.
<p>Постреквизиттер</p>	<p>Модульді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеруі үшін қажет:</p> <p>КМ 02 «Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау»</p> <p>КМ 03 «Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау»</p>
<p>Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар</p>	<p>Жабдықтар: ТСО: интерактивті тақта, компьютер, , интернет желісі, әлеуметтік желілер, ақпараттық сілтемелер. Оқу құралдары: базалық кітаптар, мамандық бойынша кітаптар, оқулықтар.</p>

Оқытушының байланыс ақпараты:	тел.: 7 708 664 13 48 e-mail: madina_28.02.1985@mail.ru
ТАӘ: Жумабекова Мадина Азимхановна	

Білім беру бағдарламасы мен оқытуға арналған жұмыс оқу жоспары бойынша жалпы сағат: 48

Теориялық сабақтар:	48	Зертханалық/ практикалық сабақтар:	0	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика:	0
Бақылау түрі:	Сынақ				

Семестр бойынша сағаттардың бөлінуі.

Пәннің коды/ және модуль атауы	Модульдегі жалпы сағаттар саны	Оның ішінде					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ОН 1.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау	48	-	-	-	48	-	-
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	48	-	-	-	48	-	-

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Бөлімдер. Оқыту нәтижелері	Тақырыптар. Бағалау критерийлері	оның ішінде			Сабақтың түрі	Студенттің педагогпен өзіндік жұмысы	Студенттің өзіндік жұмысы	94-топ
			Теориялық	Зертханалық - практикалық	Жеке				
I-бөлім. Тәтті тағамдарды әзірлеу.									
1	1. Тәтті тағамдардың классификациясы мен құрамы мен ассортиментімен тәртіп білу; 2. Шикізаттар мен азық-түліктердің сапасын бағалау. 3. Жемістердің, жидектердің	Тәтті тағамдардың классификациясы мен ассортименттері. Тәтті тағамдардың классификациясы мен ассортименттерін біледі. Шикізаттар мен азық-түліктерді дайындау. Шикізаттар мен азық-түліктерді дайындайды. Шикізаттар мен азық-түліктердің сапасын бағалау. Шикізаттар мен азық-түліктердің сапасын	24	24	0	Теориялық	Зертханалық - практикалық	Жеке	Барлық сағат
2			2	2	0	Теориялық			Презентация
3			2	2	0	Теориялық			Класстер толтыру
			2	2	0	Теориялық			Ақпаратпен жұмыс
									Merzimi

15	мен сүзбенің тағамдық құндылығы н, химиялы қ құрамын және сапалылық көрсеткішт ерін бағалау;	Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдар. Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдарды меңгереді.	2				Теориялық	Сәйкестікке тапсырма
16	3. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастыру;	Қуырылған ірімшік тағамдары. Қуырылған ірімшік тағамдарын рецептурасын үйренеді.	2				Теориялық	Слайд
17	4. Тамақ дайындау үшін жұмыртқаның таза салмағын есептеу;	Ыстықта қақталған тағамдар. Қақталған ірімшік тағамдарын біледі, ұсыну жолын біледі.	2				Теориялық	Презентация
18	5. Сүзбе қоспасын дайындау;	Ірімшік тағамдарының қатырып мұздатылған шала фабрикағтары. Ірімшіктен әзірленген бұйымдарды, тағамдарды және жартылай фабрикаттарды қалай және қанша уақытқа сақтайтынын біледі.	2				Теориялық	Кеспе қағаздар
19	6. Дайын өнімді қалыптан алу;	Ірімшіктен әзірленген өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Ірімшіктен әзірленген өнімдердің сапасына қойылатын талаптарды меңгереді.	2				Теориялық	Тест

20	7. Конвектом атта өнімдерді өңдеу үшін дұрыс режимді таңдайды.	Сүзбе және құлшынайdan жасалған десерт. Технологиялық картаны құрастырады.	2		Теориялық	Нұсқау картасымен жұмыс
21		Тәтті тағамдар мен сусындарды жабдықтау мен ұсынудың негізгі ережелері. Тәтті тағамдар мен сусындарды жабдықтау мен ұсынудың негізгі ережелерді меңгереді.	2		Теориялық	Слайд
22		Аспаздың ыстық тәтті тағамдарды әзірлеуге арналған жұмыс орнын техникалық жабдықтауды және ұйымдастыру. Аспаздың ыстық тәтті тағамдарды әзірлеуге арналған жұмыс орнын техникалық жабдықтауды және ұйымдастыруды біледі.	2		Теориялық	Ақпаратпен жұмыс
23		Аспаздың тәтті құймақтарды әзірлейтін жұмыс орнын техникалық жабдықтауды және ұйымдастыру. Аспаздың тәтті құймақтарды әзірлейтін жұмыс орнын техникалық жабдықтауды және ұйымдастыруды сипаттайды.	2		Теориялық	Презентация

24	<p>Ыстық цехтың техникалық жабдықты қолданудың қауіпсіздігі мен іс-әрекетінің принципі. Ыстық цехтың техникалық жабдықты қолданудың қауіпсіздігі мен іс-әрекетінің принципін біледі.</p>	2		Теориялық		Тест
----	--	---	--	-----------	--	------

№ 2 1 кредит – 24 сағат

Білім алушылардың оқу жетістіктерін бағалау шкаласы.

Бағалаудың әріптік жүйесі	Сандық эквивалент	Ұпайлардың мазмұнды пайызы	Дәстүрлі жүйе бойынша бағалау
A	4,00	95-100	Өте жақсы
A-	3,67	90-94	
B+	3,33	85-89	Жақсы
B	3,00	80-84	
B-	2,67	75-79	
C+	2,33	70-74	Қанағаттанарлық
C	2,00	65-69	
C-	1,67	60-64	
D+	1,33	55-59	
D	1,00	50-54	Қанағаттанарлықсыз
F	0,00	0-49	

Студенттерді бағалау парағы

№	Студенттердің аты-жөні	Студенттің сабаққа келуі	Студенттің сырт форма үлгісі	Студенттің белсенділігі	Сабақтың барысында оқу мақсатын түсіндіру	Жаңа тақырыпты ашуға қосқан үлесі	Жеке сұрақтармен жұмысы	Рефлексия	Жиынтық баға
		30 балл	5 балл	5 балл	15 балл	15 балл	15 балл	15 балл	100 балл

МОДУЛЬ БОЙЫНША ОҚЫТУ НӘТИЖЕЛЕРІН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ.

Бағасы	Критерийлер
Қанағаттанарлық1 <i>(У1 деңгейі)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Тәтті тағамдарды дайындауды меңгереді. • Жемістердің, жидектердің, желатиннің, крахмалдың, сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; • Желатинді ерітіп, желені мөлдірлейді. • Кілегейді шайқайды, жеңіл масса дайындайды.
Қанағаттанарлық2 <i>(У2 деңгейі)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмыртқа мен ірімшіктен тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды; • Жұмыртқа мен сүзбенің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын және сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; • Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады;
Жақсы3 <i>(У3 деңгейі)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдалану. • Тәтті тағамдарды дайындауды меңгереді. • Жемістердің, жидектердің, желатиннің, крахмалдың, сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; • Желатинді ерітіп, желені мөлдірлейді. • Кілегейді шайқайды, жеңіл масса дайындайды.
Жақсы 4 <i>(У4 деңгейі)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді сипаттайды. • Аспаздың біліктілік деңгейіне қойылатын талаптарға сай келеді. • Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын тамақтардың шығымын сақтайды. • Кілегейді шайқайды, жеңіл масса дайындайды.
Өте жақсы 5 <i>(О5 деңгейі)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Тәтті тағамдарды дайындауды меңгереді. • Жемістердің, жидектердің, желатиннің, крахмалдың, сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; • Желатинді ерітіп, желені мөлдірлейді. • Кілегейді шайқайды, жеңіл масса дайындайды. • Жұмыртқа мен ірімшіктен тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды; • Жұмыртқа мен сүзбенің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын және сапалылық көрсеткіштерін бағалайды; • Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады;