

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ - АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
«ҚЫЗЫЛҚОҒА АҒАРАРЛЫ-ТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК

«Бекітемін»

Коллеждің директоры: Ж.Т.Кукенбаев

«15» 09 2022 ж

«Келісілді»

Коллеждің директорының оқу ісі жөніндегі
орынбасары: А.А.Абдигалиева

«15» 09 2022 ж

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

КМ 03 «Тамақтану ұйымының тұтынушыларына қызмет көрсету»

(Модуль/тәңімнің коды және атауы)

ОН 3.1. Тамақтану ұйымының тұтынушыларын күтіп алу және олардан тапсырыстарды қабылдау

ОН 3.2. Қызмет көрсетудің түрлі стильдері үшін қызмет көрсету циклын қағтамасыз ету

ОН 3.3. Қонақтардың талаптары мен жағдайды ескере отырып олармен дұрыс қарым-қатынас жасау

ОН 3.4. Тамақтану ұйымының тұтынушылары тапсырыс берген дайын тағамдарды ұсыну

(Оқыту нәтижесі коды)

Пән атауы: **Тамақ дайындау технологиясы**

Мамандығы: «10130200 - Тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру»

Біліктілігі: 3W10130201 - Дашы

Оқу түрі: күндізгі, негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 120, кредит саны: 5

Дайындаған: Габдуллина.А.К
(коды) (Т.А.Ә)

«Қаралды»

Арнайы пәндер бірлестігінің жетекшісі: Сүйеуова Б.Е

(коды) (Т.А.Ә)

Хаттама № кДБ 09 2022 ж

«Келісілді»

Коллеждің әдіскері: Мегелбай А.С

(коды) (Т.А.Ә)

15.09.2022 ж

2022-2023 оқу жылы

1. ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

Үлгілік оқу бағдарламасы Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығы «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың, бастауыш, негізгі, жашы орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің мемлекеттік жашыға міндетті стандарттарын бекіту туралы» және «Орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері жүргізу үшін міндетті құжаттардың тізбесін және олардың нысандарын бекіту туралы» ҚР БЖҒМ-нің 2020 жылғы «6» сәуірдегі № 130 бұйрығы (ҚР БЖҒМ-нің 2021 жылғы «16» қыркүйектегі № 472 бұйрығымен өзгерісімен), Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2012 жылғы «8» қарашадағы № 500 «ҚР бастауыш, негізгі орта, жашы орта бйім берудің үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы» бұйрықтарына сәйкес әзірленген.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі «Орта білім беру ұйымдарына арналған оқулықтардың, мектепке дейінгі ұйымдарға, орта білім беру ұйымдарына арналған оқу-әдістемелік кешендердің, оның ішінде электрондық нысандағы тізбесін бекіту туралы» ҚР БЖҒМ-нің 2020 жылғы «22» мамырдағы № 216 бұйрығы (ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы «21» маусымдағы №291 бұйрығындағы өзгерісімен) негізінде жасалған.

Пән/модуль сипаттамасы:

Тамақ дайындау технологиясы- Келушілермен жұмыстың маңызды аспектілері кәсіби кеңестер мен сату болып табылады. Келушілерге ұсыныс жасап, олардың табетін ашу үшін тамақтану тағамдары туралы жақсы білім мен жақсы коммуникативтік қасиет болу керек. Дәмді де тартымды сөйлеу арқылы қонақты нақты осы тағамға тапсырыс беруге жетелеу қажет.

Қалыптастырылатын құдіреттілік:

Білім алушылардың модульді меңгеруі нәтижесінде бақылауды қамтамасыз ету бойынша келесі құзыреттері қалыптастырылады: - мейрамханада қонақтарға қызмет көрсетуді және тұтынушылардың әртүрлі санаттарының сұраныстарын ескере отырып қызмет көрсетуді ұйымдастыру; - заманауи технологияларды, қызмет көрсету нысандары мен әдістерін қолдану

Постреквизиттер:

Көрсетілген қызмет түріне сәйкес заңды дайындау, жабдықтарды, құрал-саймандарды және аспаптарды санитарлық нормаларға және қауіпсіздік техникасы ережелеріне сәйкес дұрыс пайдалану

Пререквизиттер:

Оқу жұмыс бағдарламасы «Химия», «Биология», «Тамақтанудың физиология негіздері, тазылықты сақтау және гигиена», «Еңбекті қорғау», «Тамақтану кәсіпорының экономикасы» пәндері бойынша білім алушылардың білімдеріне, іскерліктері мен дағдыларына негізделеді.

Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар (әдебиет):

1. Есіркеп Г.Е., Тюрюбаева Р.Б. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру; Оқулық/ Нұр-Сұлтан, Фолиант- 2019
2. Күзембаев Г.К., Коваль М.Л. Тағам дайындау технологиясы; Оқулық/ Нұр-Сұлтан, Фолиант- 2019
3. Күзембаев Г.К., Коваль М.Л. Тағам өнімдерін тауартануы; Оқулық/ Нұр-Сұлтан, Фолиант- 2019
4. Бесімбаева Г.Е., Бесімбаев Е.Б. Аспаздық; Оқулық/ Фолиант баспасы-2007

Оқытушының байланыс ақпараты:

Ақмарал Габуллина Казиевна

Тел: 8-7022762473

e-mail: akmaral.73b@mail.ru

2. СЕМЕСТР БОЙЫНША САҒАТТАРДЫ БОЛУ

КМ 03 «Тамақтану ұйымының тұтынушыларға қызмет көрсету»

Р/с	Модуль коды және атауы	Модульдегі барлық кредит/сағат саны	Оның ішінде						
			1 күре		2 күре		3 күре		
			1 тоқсан	2 тоқсан	1 тоқсан	2 тоқсан	1 тоқсан	2 тоқсан	
1.	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	КМ 03 «Тамақтану ұйымының тұтынушыларға қызмет көрсету»	5/120			48	72			
Пән/модуль бойынша оқытуға берілген жалпы сағат саны			5/120	-	-	2/48	3/72	-	-

3. ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАЗМҰНЫ

№	Оқыту нәтижелері	Бағалау өлшемдері	Тақырып	Барлық сағат саны	Оның ішінде			Сабақ түрі	Бағалау тапсырмалары	
					Теориялық сағат	Зертханалық-тәжірибелік	Өнд. оқыту (кәсіп/тәжірибе)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Пәні: Тамақ дайындау технологиясы										
1.	ОН 3.1. Тамақтану ұйымының тұтынушылары күтін алу және олардан тапсырыстарды қабылдау	Тамақтану ұйымының тұтынушылары күтін алу және олардан тапсырыстарды қабылдау кезіндегі әртүрлі жұмыстарды жасай біледі	I-тарау: Қызмет көрсету үрдісін ақпараттық қамтамасыз ету	1	1			Аралас	Сұрақ-жауап, қосымша тапсырмалар Г.Е.Есіркеп, Р.Б.Торқобаев ва «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорының қызмет көрсетуі ұйымдастыру» Фоллиант-2019	
Ақпарат құралдары										
Ас мәзірін құру принциптері мен тағайындалуы			1	1						Аралас
Ас мәзір түрлері			1	1						Аралас
Мәзірдегі өзгерістер			1	1						Аралас
Мәзірдегі тағамдардың берілу тәртібі			1	1						Аралас
Тағамдарды жинақтау кезіндегі қағамдардың бірізділігі			1	1						Аралас
Мәзір құрастыру			1	1						Аралас
Тағамдарға сусындар			1	1						Аралас
Тағамдарды ауыстыруға берілетін сусындар			1	1						Аралас
Астан кейін ұсынылатын сусындар			1	1						Аралас
Мәзірді ұсыну, мәзір картасы			1	1						Аралас
Мәзірге ұсыныстардың маңызы			1	1						Аралас
Мәзір карталары дизайны			1	1						Аралас
Тағамдар картасы			1	1						Аралас
Бір күндік карта			1	1						Аралас
Арнайы карта			1	1						Аралас
Тағамдар картасын жасақтау			1	1						Аралас
Тағамдар картасындағы дұрыс жазу емлесі			1	1						Аралас
Мәзірдегі пунктация			1	1						Аралас
II-тарау: Қабылдаулар мен банкеттерде қызмет көрсету	1	1					Аралас			

21.		Кабылдаулар мен банктер түрлері							К. Күзөмбаев «Когамдык тамактандыру да кызмет көрсөтүүдө үйымдастыру» Фоллиант- 2018
22.		Күндүзгү дипломаттык кабылдаулар	1	1			Аралас		
23.		Кеңік дипломаттык кабылдаулар	1	1			Аралас		
24.		Давшылар толык кызмет көрсөтгөн үстөл басындагы банкет	1	1			Аралас		
25.		Кабылдау үстөл басына отыртылуу	1	1			Аралас		
26.		Кабылдау мезірін күүрү	1	1			Аралас		
27.		Фурушет-кабылдау	1	1			Аралас		
28.		Фурушетке дастархан жаюу	1	1			Аралас		
29.		Үстөлгө тәрелкелер, аспаптар, майлыктар коюу	1	1			Аралас		
30.		Салкын тагамдар мен дамтагамдарды коюу ережелери	1	1			Аралас		
31.		Фурушет-кабылдау катысушыларына кызмет көрсөтүү	1	1			Аралас		
32.		Коктейль кабылдау	1	1			Аралас		
33.		Банкет-шай	1	1			Аралас		
34.		Шайга ресми шакыруу	1	1			Аралас		
35.		Аралас (курума) банкеттер мен кабылдаулар	1	1			Аралас		
36.		Давшылар ішінара кызмет көрсөтгөн үстөл басындагы банкет	1	1			Аралас		
37.		Кайталау	1	1			Аралас		
38.		III-тарау: Арнайы кызметтер мен кызмет көрсөтүү түрлери	1	1			Аралас		
39.	ОН 3.2. Кызмет көрсөтүүдүн түрлө стильдері үшүн кызмет көрсөтүү инкылы камтамасыз етүү.	Кызмет көрсөтүү түрлери	1	1			Аралас	Сүрак-жауап, косьмича тапсырмалар	
40.		Симпозиумдар, конференциялар, семинарлар, жиналыстарга катысушылар тамактанууну уйымдастыру және кызмет көрсөтүү	1	1			Аралас		
41.		Конак үйлөрдө кызмет көрсөтүү	1	1			Аралас		
42.		Конак үй нөмірлеринде кызмет көрсөтүү	1	1			Аралас		
43.		Жашпай демалу орындарында кызмет көрсөтүү	1	1			Аралас		
44.	Такрыгыттык шараларда, тойларда кызмет көрсөтүү ерекшелігі	1	1			Аралас	К. Күзөмбаев		

45.	түрлерімен қамтамасыз етуді біледі.	Қызметтер	Автокөліктер мен су көлігі жолдаушылар	1	1			«Қоғамдық тамақтандыру да қызмет көрсетуді ұйымдастыру» Фоллиант-2018				
46.			Тамақтануды ұйымдастыру	1	1							
47.			Заманауи қызметтер мен қызмет көрсету түрлері. Швед үстелі	1	1							
48.			Зал-эспресс	1	1							
49.			Эспресс-үстелдер	1	1							
50.			Орыс үстелі	1	1							
51.			Бизнес-ланч	1	1							
52.			Жексенбілік бранч	1	1							
53.			Презентациялар	1	1							
54.			Кофе-брейк	1	1							
55.	Мейрамханада туристер тобына қызмет көрсету	IV-тарау: Шетел туристері тамақтануды ұйымдастыру	Шетел туристері тамақтануды а қызмет көрсету	1	1							
56.			Ас мәзірін құру	1	1							
57.			Шетел туристері үшін мәзір құру ерекшелігі	1	1							
58.			Есеп айырысу реті	1	1							
59.			Мейрамханада жеке туристерге қызмет көрсету	1	1							
60.			У-тарау: Әлеуметтік тамақтануды ұйымдастыру	Шоғырланған коллективі бар өндірістік кәсіпорындарда қызмет көрсету	Шашыранды коллективі бар кәсіпорындарда қызмет көрсетуді ұйымдастыру	1	1					
61.					Жалпы білім беретін мектептерде тамақтануды ұйымдастыру	1	1					
62.					Жоғарғы және арнайы орта оқу орындарының студенттерінің тамақтануды ұйымдастыру	1	1					
63.					У-тарау: Клиенттермен қарым-қатынас	Клиенттермен қарым-қатынас	Клиенттер типологиясы	1	1			
64.							ОН 3.3. Қонақтардың талаптары мен қызмет көрсету кезінде қонақтардың	1	1			
65.								Сұрақ-жауап, қосымша тапсырмалар				

66.	ЖАҒАЙЛЫ ЕСКЕРЕ отырып олармен дұрыс қарым-қатынас жасау.	тапталғаны мен жағдайларын ескере отырып, дұрыс қарым-қатынас жасай біледі	Келушілердің арнайы топтарына қызмет көрсету	1	1			Аралас	
67.	ОН 3.4. ТАМАҚТАНУ ұйымының тұтынушылары тапсырыс берген дайын тағамдарды ұсыну.	Тамактану ұйымының тұтынушылары тапсырыс берген дайын тағамдарды ұсыныптықпен, қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып ұсынуды біледі	УП-тарға: Тағамдарды ұсыну және сату	1	1			Аралас	Сұрақ-жауап, қосымша талқыламалар Г.Е.Есіркеп, Р.Б.Торжобаев сы «Қорғамдық тамақтандыру кәсіпорнында қызмет көрсетуді ұйымдастыру» Фондтант-2019
68.			Салқын тікқобасарлар	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
69.			Күрәмдастырылған салаттар	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
70.			Сорпадар, Мәдір сорпадар	1		1		Аралас	
71.			Сорпа-пюре	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
72.			Салқын сорпадар	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
73.			Аймақтық сорпадар	1		1		Аралас	
74.			Ұлттық сорпадар	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
75.			Екінші тағамдар	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.	
76.			Сәуірлер, Негізгі және қоныр сәуірлер	1		1		Аралас	
77.	Жабайы күрән берілетін және ерекше ыстық сәуірлер	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.			
78.	Негізгі ақ сәуірлер	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.			
79.	Көпіршіткілен және араласқан сәуірлер	1		1		Дәлел мен іскерлікті қалыптаст.			
80.	Ерекше суық сәуірлер	1		1		Аралас	К.Күрәмбаев «Қорғамдық»		

81.	Соустарды бағалау критерийлері мен ұсыну	1	1		Аралас
82.	Сары маймен қоспапар	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
83.	Өзен және теңіз балығы	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
84.	Балық өнімдері	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
85.	Уылдырық	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
86.	Шаян тәрізділер	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
87.	Моллоскалар	1	1		Аралас
88.	Еттен азірленген негізгі тағамдар	1	1		Аралас
89.	Бұзау етінен дайындалатын тағамдар	1	1		Аралас
90.	Сыыр етінен дайындалатын тағамдар	1	1		Аралас
91.	Шошқа етінен дайындалатын тағамдар	1	1		Аралас
92.	Кой етінен дайындалатын тағамдар	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
93.	Фарш	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
94.	Субөнім	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
95.	Ет және шұжық өнімдері	1	1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
96.	Үй құстары	1	1		Аралас
97.	Жабайы құс етінен тағамдар	1	1		Аралас
98.	Арнайы негізгі тағамдар: жүйелі гастрономия	1	1		Аралас
99.	Гарнирлер. Көкөністерден гарнирлер	1	1		Аралас
100.	Гарнир ретіндегі салаттар	1	1		Аралас
101.	Жемістер	1	1		Аралас
102.	Жаңа піскен жемістер	1	1		Аралас

103.	Тағамдық компонент ретіндегі жемістер	1		1		Аралас
104.	Тәтті сүт ірімшігі	1		1		Аралас
105.	Ашыған сүттен жасалған ірімшік	1		1		Аралас
106.	Шикі сүттен жасалған ірімшік	1		1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
107.	Десерт ірімшіктері	1		1		Аралас
108.	Ірімшікті кесу	1		1		Аралас
109.	Ыстық десерттер	1		1		Аралас
110.	Құймақтар	1		1		Аралас
111.	Штрудель	1		1		Аралас
112.	Салқын десерттер	1		1		Аралас
113.	Кремдік десерттерді ұсыну	1		1		Дағды мен іскерлікті қалыптаст.
114.	Кондитер бұйымдары	1		1		Аралас
115.	Балмұздақ	1		1		Аралас
116.	Жеміс десерттері	1		1		Аралас
117.	Арнайы тағамдар. Амос-бүше/Амос-желе	1		1		Аралас
118.	Фингерфуд	1		1		Аралас
119.	Вегетариандық тағамдар	1		1		Аралас
120.	Қорытынды	1		1		
Модуль бойынша жиынтығы:		5/120	3/72	2/48	-	