
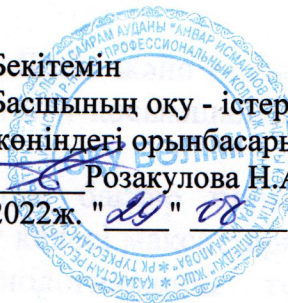


АНВАР ИСМАИЛОВ АТЫНДАҒЫ КӘСІПТІК КОЛЛЕДЖ

Бекітемін
Басшының оқу - істері
жөніндегі орынбасары
 Розакулова Н.А.
2022ж. "27" 08



КӘСІПТІК ПРАКТИКАНЫҢ ЖҰМЫС ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандығы: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілігі : 3W10130301 – Кондитер безендіруші
Курсы: 1
Тобы: ТҰК-222/Б
Сағат саны: 108 сағат
Практика мерзімі: 28.11-17.12.2022жж.
Дайындаған : Розиева Д.К.

Оқу жұмыс бағдарламасы Анвар Исмаилов колледжінің оқу-әдістемелік кеңесінде талқыланып, бекітілді

Оқу- әдістемелік кеңесі отырысында қаралды және мақұлданды

2022 ж. "27" 08 № 1 хаттамамен бекітілді

«Жалпы кәсіптік және экономика » пән бірлестігінің отырысында қаралды және мақұлданды

2022 ж. "27" 08 №1 хаттама

ПБ төрайымы:  Пернебаева

Ақсукеңт 2022ж

1. Бағдарламаның қолданылу саласы

Жұмыс оқу бағдарламасы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2017 жылғы 31 қазандағы № 553 бұйрығы 4-қосымшалары негізінде әзірленді.

Бағдарлама жоғары білікті маман дайындау үшін бағдар болып табылады және 174сағатты құрайды. Кәсіпті оқып үйрену келесі мақсаттарға жетуге бағытталған: оқушыларға прогрессивті технологияларды тез меңгеруге мүмкіндік беретін білім беру мекемелерінің технологиясы мен ұйымдастырылуын зерттеу; жаңа техника мен технологияны өндірістік оқыту арқылы оқушылардың шығармашылық белсенділігін дамыту, өндірістік оқыту процесінде оқушылар шикізатқа және дайын өнімге қойылатын бірыңғай талаптарды меңгереді, кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде Шикізат шығынын анықтайды, шикізатты өндіруге дайындау, өнімдерді механикалық аспаздық және жылумен өңдеу, қамырдың барлық түрлерін және әрлеу

Бағдарламада кәсіптік оқытудың екі негізгі кезеңі қарастырылған:

1. Технологиялық тәжірибені оқыту;

2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы өндірістік тәжірибе.

Оқушыларды кәсіпорынға жіберу алдында қауіпсіздік техникасы, санитария және гигиена бойынша сынақ жүргізіледі.

2. Кәсіптік практиканың жұмыс бағдарламасын іске асыру:

- **кәсіптік** практикадан өту кезінде жұмыс орындарын ұсыну туралы база-ұйымдармен шарттар;

- білім алушылардың өндірістік практикадан өту кезінде мекеме – базадан басшыны бекіту.

Кәсіптік практика оқу жоспарына, оқу процесінің кестесіне және жұмыс берушілердің сұраныстарына (өтінімдеріне) сәйкес, сондай-ақ еңбек нарығының қажеттілігін ескере отырып өтеді. Кәсіптік практикаға жіберудің міндетті шарты "тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау", "нан-тоқаш, ұн және кондитерлік өнімдерді дайындау" кәсіби модульдері және "тамақ өндірісіндегі микробиология, санитария және гигиена негіздері", "Азық-түлік тауарларының тауартану негіздерімен тамақтану физиологиясы", "техникалық жабдықтау және жұмыс орнын ұйымдастыру" оқу пәндері шеңберінде оқу практикасынан өту кезінде практикалық тәжірибе алу, шеберлік пен білімді меңгеру болып табылады.

Кәсіптік практика қорытындысы бойынша аттестаттау сауда бағытындағы тиісті ұйымдардың құжаттарымен расталған нәтижелерді ескере отырып (немесе негізінде) жүргізіледі.

3. Кәсіптік практикасының мақсаты мен міндеттері:

Кәсіптік практиканың мақсаты білім алушылардың оқу практикасы процесінде алған білімдері мен практикалық дағдыларын жетілдіру болып табылады.

Кәсіптік практиканың негізгі міндеттері:

1. Оқушылардың цех учаскелерінің нақты өндірістік жағдайларында бейімделуі.
2. Білім алушыларда саналы еңбек тәртібін, өзара көмек көрсетуді, базалық кәсіпорынның дәстүрлерін құрметтеуді, оларды көбейтуге ұмтылысты тәрбиелеу.
3. Таңдаған мамандығы бойынша кәсіби білім мен іскерлікті бекіту және жетілдіру, Оқу процесіндегі олқылықтарды толықтыру, шығармашылық қабілеттерін дамыту.
4. 4-5 разрядты аспаз, кондитердің тәжірибе жинақтауы және жұмыс түрлерін өз бетінше орындау.
5. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтарында жұмыс істеу дағдыларын меңгеру, ақаулықты есту арқылы анықтау.
6. Қажетті құрал-саймандарды игеру.
7. Өндіріс озаттарының жұмыс тәжірибесін зерттеу.
8. Нормативтік құжаттарды оқу және олармен жұмыс істеу, технологиялық карталар, тағам рецептураларының жинағы.

P/c	Өтілетін күні	Кәсіптік практика бағдарламаларының тақырыптық жоспары	Сағаты	Қосымша материалдар
		1. кәсіптік практика бағдарламасы		
1		Іс – тәжірибе өтетін база орнымен танысу	2	Техникалық қауіпсіздік ережесі
2		Қауыпсіздік техникасын және санитарлық нормалар мен қағидаларды сақтауды үйрену	2	Техникалық қауіпсіздік ережесі
3		Кілегейлікремдер. Крем түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
4		Кілегейлікремдер. Крем түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
5		Кілегейлікремдер. Крем түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
6		Қызылша шырыны қосылған ақуызды крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
7		Қызылша шырыны қосылған ақуызды крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
8		Қызылша шырыны қосылған ақуызды крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
9		Тосап қосылған агар негізіндегі крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
10		Тосап қосылған агар негізіндегі крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
11		Тосап қосылған агар негізіндегі крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
12		Сүтөнімдерінен жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
13		Сүтөнімдерінен жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
14		Сүтөнімдерінен жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
15		Желатин қосылған кілегейден жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
16		Желатин қосылған кілегейден жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
17		Желатин қосылған кілегейден жасалған крем	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
18		Соғылған ақуыз қосылған шоколадты мусс	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
19		Соғылған ақуыз қосылған шоколадты мусс	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
20		Соғылған ақуыз қосылған шоколадты мусс	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
21		Сірне қосылған (анық, атласты, иілімді карамель) карамельді масса	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
22		Сірне қосылған (анық, атласты, иілімді карамель) карамельді масса	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
23		Сірне қосылған (анық, атласты, иілімді карамель) карамельді масса	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
24		Қантты фигураларға арналған кандир	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
25		Қантты фигураларға арналған кандир	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.

26		Қантты фигураларға арналған кандир	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
27		Марципан және оның түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
28		Марципан және оның түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
29		Марципан және оның түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
30		Қайнатылған қант-крахмалды мастика	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
31		Қайнатылған қант-крахмалды мастика	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
32		Қайнатылған қант-крахмалды мастика	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
33		Өнімдер мен өнеркәсіп қоспаларынан жасалған өңделген жартылай дайын өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
34		Өнімдер мен өнеркәсіп қоспаларынан жасалған өңделген жартылай дайын өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
35		Өнімдер мен өнеркәсіп қоспаларынан жасалған өңделген жартылай дайын өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
36		Тәтті күрделі нан – тоқаш және мерекелік нан өнімдерін дайындау үшін қолданылатын қамыр түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
37		Тәтті күрделі нан – тоқаш және мерекелік нан өнімдерін дайындау үшін қолданылатын қамыр түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
38		Тәтті күрделі нан – тоқаш және мерекелік нан өнімдерін дайындау үшін қолданылатын қамыр түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
39		Қайнатылған жартылай фабрикатты дайындауға арналған қамыр	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
40		Қайнатылған жартылай фабрикатты дайындауға арналған қамыр	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
41		Қайнатылған жартылай фабрикатты дайындауға арналған қамыр	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
42		Қамырды және жартылай өнімдерді дайындаудың заманауи технологиялары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
43		Қамырды және жартылай өнімдерді дайындаудың заманауи технологиялары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
44		Қамырды және жартылай өнімдерді дайындаудың заманауи технологиялары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
45		Қамырды дайындау жеделәдісі	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
46		Қамырды дайындау жеделәдісі	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
47		Қамырды дайындау жеделәдісі	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
48		Қамырдың қарқынды суық технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
49		Қамырдың қарқынды суық технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.

50	Қамырдың қарқынды суық технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
51	Дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
52	Дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
53	Дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
54	Тартылған ет пен салымдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
Кәсіптік оқытудың практикалық бағдарламасының сағат саны :		108	
Барлығы:		108	

Қосымша көздер (әдебиеттер):

1. Негізгі әдебиеттер

1. Бурдасов А.Д., Жусупов А.А. Технология приготовления мясных изделий. Учебник. – М.: Мир, 2002. – 297 с.
2. Хайдаров С., Садықов М.Ю. Технология приготовления мясных изделий. Учебник. – М.: Академия, 2007. – 316 с.
3. Гусарова Т.Д., Амфилово Н.А. Изготовление практикеске работы для студентов и аспирантов. Учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 107 с.
4. Шығайев Т.Д. Технология хлебобулочного производства. Учебник. – М.: Мир, 2001. – 424 с.
5. Стратегия маркетинга. – М.: «Экономическое образование», 2003.

2. Қосымша әдебиеттер

1. Бурдасов А.Д. Технология приготовления мясных изделий. – М.: Мир, 2002. – 297 с.
2. Бурдасов А.Д. Технология приготовления мясных изделий. – М.: Мир, 2002. – 297 с.
3. Гусарова Т.Д., Амфилово Н.А. Изготовление практикеске работы для студентов и аспирантов. Учеб. пособие. – М.: Академия, 2007. – 107 с.
4. Хайдаров С., Садықов М.Ю. Технология приготовления мясных изделий. Учебник. – М.: Академия, 2007. – 316 с.
5. Ниязбаева С.Н. Производство мясных изделий. – М.: Мир, 2002. – 120 с.
6. Пашин И.М. Как ухаживать за мясом. – М.: Инфра-Пресс, 2004. – 220 с.
7. Гусарова Т.Д. Технология приготовления мясных изделий. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
8. Шығайев Т. Технология хлеба и кондитерских изделий. – Ростов на Дону: «Феникс», 2003.

Қосымша көздер (әдебиеттер):

1. Негізгі әдебиет

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2002. – 299 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «Академия», 2007.- 316 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие – М.: «Академия», 2007. – 107 с.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства; Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2001. – 425 с.
5. Справочник кондитера. – М.: «Экономические новости», 2003.

2. Қосымша әдебиет

1. Бебнева Ю.В. Золотые рецепты выпечки. – М.: «Мир книги», 2009. 543 с.
2. Лагутина Т.В. Лучшие мамины пироги. – М.: «Мир книги», 2007.–248 с. 3. Кайсарова Л.И. Украшения выпечки. – М.: «АРТ - Родник», 2008.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: «Мастерство», 2001.
5. Новикова О.Н. Праздничная выпечка. – М.: «Мир книги», 2009. 120 с.
6. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2008. 220 с.
7. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
8. Прохоров В. Рецептуры для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2003.