

Білім беру бағдарламасының (модульдердің) мазмұны

Осы модульді табысты аяқтағаннан кейінгі білім алушының оқыту нәтижелері	Бағалау критерийі Білім алушы міндеттері	Тақырыптар
<p>КМ 01. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу</p> <p>ОН-1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.</p>	<p>Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындайды.</p> <p>Өндірісті ұйымдастыруды меңгеру; Жабдықтармен жұмыс жасаудағы техникалық қауіпсіздікке қойылатын талап ережелерді білу.</p>	<p>1.Қоғамдық тамақтану орындарының жіктелуі. Қоғамдақ тамақтану орындарының орналасуы.</p> <p>2. Қоғамдық тамақтану орындарындағы санитарлық талап ережелер және жеке бас гигиенасы.</p> <p>3.Аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру.</p> <p>4.Тамақтану орындарындағы микроклимат.</p> <p>5. Тамақтану кәсіпорындарының жабдықтау көздері мен жеткізушілері.</p> <p>6.Тамақтану кәсіпорындарындағы өртқауіпсіздігі.</p> <p>7.Қоғамдық тамақтану орындарының жұмысын ұйымдастырумен танысу.</p> <p>8.Жұмыс орнындағы нұсқау түрлерімен танысу және нұсқаудан өту.</p>
<p>ОН-1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ</p>	<p>Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтарды өңдейді және олардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындайды.</p>	<p>1.Тамақтану орындарына түсетін көкөністер мен жеміс-жидектердің сипаттамасы.</p>

<p>негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.</p>	<p>Көкөністерді өңдеу және кесу жабдықтарын меңгереді (картоп тазалағыш, көкөніс кесу, көкөніс есу машиналары)</p>	<p>2.Түйнек жемістілер мен тамыржемістілерді механикалық-аспаздық өңдеу. Кесу түрлері мен тәсілдері.</p> <p>3. Көкөністерді өңдеу және кеск жабдықтары. (картоп тазалағыш,көкөніс кесу, көкөніс езу машиналары).</p> <p>4.Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру. Көкөніс цехындағы техникалық қауіпсіздік.</p> <p>5. Саңырауқұлақтарды өңдеу. және олардан шалафабрикаттар дайындау.</p> <p>6.Азық-түліктерді жылулық өңдеу тәсілдері.</p> <p>7.Жылу жабдықтарын жіктеу және оларды қолданудағы техникалық қауіпсіздік.</p> <p>8.Пісіру-қуыру жабдықтары (электр және газпештері.</p> <p>9. Қайнатылған және бөктірілген көкөніс тағамдары.</p> <p>10. Қуырылған және бұқтырылған көкөніс тағамдары.</p> <p>11.Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар.</p> <p>12.Көкөністен әзірленген гарнирлер.</p> <p>13.Көкөніс тағамдарын,гарнирлерді және саңырақұлақ тағамдарын безендіріп ұсыну.</p>
--	--	---

<p>ОН-1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.</p>	<p>Балық пен теңіз өнімдерін механикалық аспаздық өңдеуді меңгеру және олардан тағамдар дайындау технологиясын біледі; Балық сорпасынан тұздықтар дайындайды.</p>	<p>14. Көкөніс тағамдары мен гарнирлерге қойылатын талап ережелер.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізаттың сипаттамасы. Балықтың жарамдылығын көрсететін шарттар. 2. Балықтарды механикалық-аспаздық өңдеу. 3. Балық микробиологиясы. 4. Балық цехының жұмысын ұйымдастыру. <p>Балық тазалауға арналған жабдықтар мен құралдар.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Қабыршақты және қабыршақсыз, бекіре балықтарын өңдеу. 6. Балық шалафабрикаттарын дайындау. 7. Балықтан котлет массасын және тартымдар үшін дайындау. 8. Тамақтық балық шығындарын пайдалану және өңдеу. 9. Теңіз өнімдерін өңдеу және оларды пайдалану. 10. Балық және теңіз өнімдері тағамдарының сапасына қойылатын талап ережелер.
<p>ОН-1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.</p>	<p>Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар дайындау технологиясын білу және оларға арналған қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындауды меңгереді.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Етті механикалық-аспаздық өңдеу. Малдың тұтас ұшасын қасаптау. Ет шала фабрикаттарын дайындау. 2. Ет өңдеу және ет тарту машиналары

		<p>3. Кой және шошқа ұшасын аспаздық қасаптау және олардан шала фабрикаттар дайындау.</p> <p>4. Пісірілген және қуырылған ет тағамдары және оларға арналған тұздықтар.</p> <p>5. Бұқтырылған және қақталған ет тағамдары және оларға арналған тұздықтар.</p> <p>6. Шапқан ет және котлет массасын дайындау және олардан шала фабрикаттар дайындау. Шабылған және котлет массасынан әзірленген тағамдар.</p> <p>7. Фарш араластырғыш жабдықтар.</p> <p>8. Жабайы жануарлар мен үй қояндарын өңдеу және олардан тағам әзірлеу.</p> <p>9. Ауыл шаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу және оларды формалау.</p> <p>Құстар мен жабайы қанаттылардан алынатын шала фабрикаттар және олардан тағамдар дайындау және оларға арналған тұздықтар.</p>
<p>ОН-1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.</p>	<p>Кожелер мен салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау технологиясын біледі.</p>	<p>1. Жылумен аспаздық өңдеудің әдістері. Негізгі, құрамды, қосымша тәсілдері.</p> <p>2. Ыстық цех жұмысын ұйымдастыру.</p> <p>3. Ыстық цехтағы жылумен өңдеу жабдықтары.</p>

		<p>4.Көжелер жіктелуі.</p> <p>5.Ыстық цехта аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру.</p> <p>6.Көжелер үшін сорпалар дайындау технологиясы және түрлері.</p> <p>7.Қатықталған көжелер. Сүт көже,поре көжелер.</p> <p>8.Мөлдір, тәтті және салқын көжелер. Көжелер үшін шала фабрикааттар және концентраттар мен ш/ф дайындалған көжелер.</p> <p>9.Салқын тағамдар жіктелуі және дайындалу ұсыну ерекшеліктері.</p> <p>10. Тіске басарлардың түрлері дайындалу және ұсыну ерекшеліктері.</p> <p>11.Сақтау, жіберу талаптары.Көжелер сапасына қойылатын талаптар.</p>
<p>ОН-1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедең дайындалған тағамдарды дайындау.</p>	<p>Тәтті тағамдарды жіктелуін және дайындау технологиясын, безендіріп ұсыну талаптарын білу;</p> <p>Жұмыртқа мен сүзбедең әзірленген тағамдардың дайындалу ерекшеліктерін және безендіріп ұсыну ережесін біледі.</p> <p>Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедең дайындалған тағамдарды дайындайды.</p>	<p>1.Тәтті тағамдардың қулинарлық сипаттамасы. Салқын тәтті тағамдар. Ыстық тәтті тағамдар.</p> <p>2.Тәтті тағамдарды мен сусындар сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>3. Сусындар дайындау жабдықтары мен аппараттары.</p> <p>4.Жұмыртқа мен сүзбедең жасаған тағамдардың қулинарлық сипаттамасы және жұмыртқа микобиологиясы.</p> <p>5. Жұмыртқаны қайнату әдістері. Жұмыртқадан пісірілген тағамдар</p>

		<p>6. Жұмыртқа пісіру-қуыру жабдықтары.</p> <p>7. Жұмыртқадан қуырылған тағамдар.</p> <p>8. Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>9. Сүзбеден жасалған тағамдар.</p> <p>10. Сүзбеден жасалған тағамды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>1. Салқын тәтті тағамдар.</p> <p>2. Ыстық тәтті тағамдар.</p> <p>3. Жұмыртқадан қайнатылған тағамдар.</p> <p>4. Жұмыртқадан қуырылған тағамдар.</p> <p>5. Сүзбеден дайындалған ыстық тағамдар</p> <p>6. Сүзбеден дайындалған салқын тағамдар.</p>
<p>ОН-1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.</p>	<p>Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау технологиясын білу;</p> <p>Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.</p>	<p>1. Ұннан жасалған өнімдерге кулинарлық сипаттама. Қамырдың түрлері және қолданылуы.</p> <p>2. Ұн цехының жұмысын ұйымдастыру.</p> <p>3. Ашыған қамырды және одан жасалатын өнімдерді дайындау.</p> <p>4. Наубайхана пешінің құрылысы және жұмыс жасау принципі.</p> <p>5. Жұқа құймақ пен құймаққа арналған қамыр.</p>

		<p>6. Ашытқылы қатпарлы қамыр және одан өнімдер әзірлеу.</p> <p>7. Ашымаған қамырды және одан жасалатын өнімдер.</p> <p>8. Тұшпара , вареникк,үй кеспесіне арналған қамырлар.</p> <p>9. Тартылған өнімдер дайындау.</p> <p>10. Сапа талаптары, қамыр өнімдерін сақтау жағдайы мен уақыты.</p> <p>11.Ашытылған қамырдан өнімдер дайындау.</p> <p>12.Ашытылған қатпарлы қамыр дайындау.</p> <p>13. Ашымаған қамыр және одан өнімдер дайындау.</p> <p>14. Ашытылған қамырдан тартылған өнімдермен дайындау.</p>
КМ 02. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау		
<p>ОҢ-2.1. Азиялық тағамдарды дайындау.</p>	<p>Азия асханаларының тағамдарын біледі және дайындайды. Азиялық асхана дайын өнімдерін безендіру және ұсынуды біледі.</p>	<p>1. Азиялық тағамдардың сипаттамасы</p> <p>2. Азия елдерінде тамақ өндірісін ұйымдастыру</p> <p>3. Тағам дайындау кезінде қолданылатын жабдықтар мен ыдыстардың түрлері</p> <p>4. Азиялық асхана ас мәзірін құрастыру</p> <p>5. Азиялық тағамдарды ұсыну ерекшеліктері.</p>

		<p>6 Азиялық тағам дайындау кезінде қолданылатын жабдықтар мен ыдыс түрлерін пайдалану.</p> <p>7. Азиялық асхана ыстық тағамдары.</p> <p>8. Азиялық асхана салқын тағамдары.</p> <p>9. Азиялық асханасының салқын тағамдары мен тіске басарлары.</p> <p>10 Азиялық асханасының тәтті тағамдар ерекшеліктері.</p> <p>11. Азия елдерінде тамақ өндірісін ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>12. Азиялық асхана сусындары ерекшеліктері</p>
<p>ОН-2.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.</p>	<p>Паназиялық асхана тағамдарының сипаттамасын және дайындау технологиясын білу;</p> <p>Вьетнам және корей асханасы тағамдарының дайындау технологиясын және ұсыну ерекшеліктерін білу.</p> <p>Тайлық, малазиялық, филиппин асхана тағамдарын дайындау технологиясы мен ұсыну ерекшеліктерін білу.</p>	<p>1. Паназиялық елдер асханасының сипаттамасы.</p> <p>2. Корей асханасының тағамдарының ерекшеліктері</p> <p>3. Корей асханасының ыстық және салқын тағамдары</p> <p>4. Корей асханасының тәтті тағамдары</p> <p>5. Жапон асхана тағамдарының ерекшеліктері</p> <p>6. Жапон асханасының ыстық және салқын тағамдары.</p> <p>7. Қытай асханасының тағам ерекшеліктері.</p> <p>8. Қытай асханасының ыстық және салқын тағамдары.</p> <p>9. Қытай асханасының тәтті тағамдары.</p>

<p>ОН-2.3.Еуропалық тағамдарды дайындау.</p>	<p>Еуропа тағамдары мен аспаздық өнімдерінің дайындалу технологиясын білу; Еуропа елдерінің тағамдары мен аспаздық өнімдерін безендіріп ұсынууды меңгереді.</p>	<p>10. Вьетнам халқының асхана тағамдары. 11. Үнді халқы асханасының тағам ерекшеліктері. 12.Паназиялық елдер асхана тағамдарының ұсыну ерекшеліктері.</p>
		<p>1. Еуропалық тағамдардың сипаттамасы. 2. Француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау технологиясы. 3. Мексика асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау технологиясы. 4. Италия асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерінің дайындау технологиясы. 5. WS стандарттары бойынша еуропалық тағамдардың берілуі. 6. Еуропалық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтар. 7. Еуропа асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындауда қолданылатын жаңа технологиялар. 8. Еуропалық тағамдарды дайындау технологиясы. 9. WS стандарттары бойынша француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін ұсыну.</p>

		<p>10. Мексика асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау.</p> <p>11. Француз асханасы тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау.</p> <p>12. WS стандарттары бойынша еуропалық тағамдарды ұсыну.</p> <p>13. Британдық тағамдардың дайындалу технологиясы.</p> <p>14. Даниялық асхана тағамдарының дайындалу технологиясы.</p> <p>15. Эстон халқының тағам дайындау технологиясы.</p> <p>16. Фин асханасының технологиясы.</p> <p>17. Ирландия асханасының тағам дайындау технологиясы.</p> <p>18. Француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдері.</p> <p>19. Прибалтикалық тағамдар мен аспаздық өнімдердің технологиясы.</p> <p>.Еуропа асханасында өндірісті ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>20.Еуропалық тамақтану орындарындағы қолданылатын жабдықтар.</p>
<p>КМ 03. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді</p> <p>ОН-3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.</p>	<p>Емдік тамақтануға арналған тағамдарды дайындау технологиясын білу;</p>	<p>1. Емдік тамақтануға арналған тағамдар сипаттамасы.</p> <p>2. Диеталық(емдәм) тамақтанудың негіздері</p>

Жылыулық өндеу кезінде арнайы аспаздықтәсілдерін білу;
Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.

3. Диеталық тамақтанудың маңызы. Диеталардың сипаттамасы.
4. № 1 диета (1а, 1 б) тағайындалуы және арнайы тағамдар.
5. № 2 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар
6. № 3 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
7. № 4 диета (4а, 4б, 4в) тағайындалуы және арнайы тағамдар
8. № 5 диета (5а) тағайындалуы және арнайы тағамдар.
9. № 6 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
10. № 7 диета (7а, 7б) тағайындалуы және арнайы тағамдар.
11. № 8 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
12. № 9 диета.
13. № 10 диета.
14. № 11 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
15. № 12 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
16. № 13 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар.
17. Ақуыз өнімдері бар соя тағамдары.
18. Тәтті тағамдар мен сусындар.
19. Құрғақ ыстық тағамдар.
20. Салқын диеталық тағамдар. Сорпалар

<p>ОН-3.2. Мектепте арналған тағамдар мен өнімдерді дайындау.</p>	<p>Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен өнімдердің дайындау технологиясын білу және дайындау.</p>	<p>Дайын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және оны сақтау мерзімі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану ерекшеліктері. 2. "Білім беру объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары. 3. Тамақтану ерекшелігі мен тәртібі. 4. Балалар мен жасөспірімдердің жас ерекшелігіне сәйкес тамақтануы. 5. Жалпы білім беретін ұйымдарда тағамның құрамына, көлеміне, тағамдық құндылығына, сапасына қойылатын талаптар. Қолданылатын ыдыстардың қауіпсіздігіне талаптар. 6. Мектеп тамақтандыру блогында оқушылардың толыққұнды тағамын ұйымдастыру тәртібі. 7. Мектеп асханаларында тағам мен кулинарлық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері. 8. Төрт апталық ас мезірін құрастыру. 9. Жас мөлшеріне қарай ас мезірінің ерекшеліктері. 10. Азық-түліктерді бір-бірімен алмастыру нормалары. 11. Жалпы білім беретін ұйымдарда мектеп оқушыларының тағам рационы бойынша бірыңғай стандарттарды (4-
---	---	--

	<p>апталық ас мәзірін) енгізуді іске асыруға мониторинг және оқушылардың тағамын ұйымдастыруды жетілдіру.</p> <p>12. Мектеп асханаларында цех жұмысын ұйымдастыру.</p> <p>13. Энергияға қажеттіліктің физиологиялық нормаларын қанағаттандыруға талаптар.</p> <p>14. Мектеп оқушыларының тағамын ұйымдастыруда пайдалануға рұқсат етілген және рұқсат етілмеген өнімдердің тізімдері, өнімдердің ассортиментіне талаптар.</p> <p>15. Мектеп асханасында буфет жұмысын ұйымдастыру. Су ішу тәртібін ұйымдастыру</p> <p>16. Мектеп асханасын жаға алушыларға қойылатын талаптар.</p> <p>17. Мектеп оқушыларын арналған 1-ші тағамдар технологиясы</p> <p>18. Мектеп оқушыларын арналған 2-ші тағамдар, гарнирлер технологиясы</p> <p>19. Мектеп оқушыларына арналған салқын және ыстық сусындар. Сүт және сүт қышқылы тағамдары. Салқын тағамдар.</p> <p>20. Дайын тағамдарға бракераж жүргізу және сынама алу тәртіптері</p>
--	---

КМ 04. Мейрамхана бизнесінде жұмыс істеу

<p>ОН-4.1. Тағамдарды дайындау технологиясын және оларды мәзірге сәйкес беруді білу</p>	<p>Тағамдарды дайындау технологиясын және оларды мәзірге сәйкес беру; Ас мәзірін сәйкес ұсынуды меңеру.</p>	<p>1. Сауда залының жұмысын ұйымдастыру. 2. Тағамдар мен тіске басарлар, сусындарды ұсынудың әртүрлі әдістері. 3. Ыдыстарды дайындау және сақтау. 4. Даяшының жұмысқа дайындығы. 5. Үстел үстін дайындау. 6. Қонақтарды қарсы алу. 7. Тапсырыс қабылдау және орындау. 8. Тағамдарды ұсыну ережелері мен тәртіптері. 9. Салқын тағамдар мен тіске басарлар ұсыну. 10. Көжелер мен ыстық тағамдарды ұсыну.</p>
<p>ОН-4.2. Клиенттерге сервистік қызмет көрсету жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қызмет көрсету</p>	<p>Клиенттерге сервистік қызмет көрсету жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қызмет көрсетеді</p>	<p>1. Залда қызмет көрсетуді ұйымдастыру. 2. Хостес жұмысы. 3. Тапсырыс қабылдау және аперитивтер ұсыну. 4. Шарапты декантациялау және аэрациялау 5. Сақталған және шараптар жиынтығын ұсыну. 6. Аққайнар түрлерін ұсыну ерешеліктері. 7. Тағамдарды, тіске басар және сусындарды әртүрлі ұсыну әдістері. 8. Қонақтар алдында тағамдарды транширлеу.</p>

ОН-4.3.Төлемнің әртүрлі тәсілдерін тану	Төлемнің әртүрлі тәсілдерін тану	<p>9. Тағамдарды фламбирлеу.</p> <p>10. Неміс, еуропалық және құрамды қызмет көрсету және тағам ұсыну.</p> <p>11.Есептесу тәсілдері</p> <p>12. Келушілерді шығарып салу</p>
		<p>1.Әр түрлі төлем жасау тәсілдері мен ережелері.</p> <p>2. Қолма-қол төлем тәсілдері.</p> <p>3. Карточка арқылы төлемдер.</p> <p>4. Электронды аудару арқылы төлемдер.</p> <p>5.Банк есеп шоттары арқылы</p>
КМ – 05. Банкеттерге және басқа да іс-шараларға қызмет көрсету үшін тамақ өнімдерін өндіру		
ОН-5.1.Тапсырыс бойынша және клиенттердің есептелген санына сәйкес түскі асты жоспарлау және дайындау	<p>Клиенттердің болжамды сананың тапсырысына сәйкес түскі асты жоспарлауды және дайындауды меңгеруі;</p> <p>Тағамдарды ұсыну түрлері және өз кезегімен ұсыну ережелерін білу;</p> <p>Келушілерге мейрамхана қызмет көрсетуді меңгеруі.</p>	<p>1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жіктелуі және сипаттамалары.</p> <p>2. Сауда бөлмелері және олардың қызметі.</p> <p>3. Ас-мәзірі түрлері. Шарап картасы.</p> <p>4. Түскі- ас жоспарын құру.</p> <p>5. Тағамдарды ұсыну түрлері және өз кезегімен ұсыну ережелері.</p> <p>6. Салқын тағамдар мен тіске басарларды ұсыну</p> <p>7. Ыстық тіске басарларды ұсыну.</p> <p>8. Көжелерді ұсыну.</p> <p>9. Екінші ыстық тағамдарды ұсыну.</p> <p>10. Тәтті тағамдар мен жемістер ұсыну.</p>

		<p>11. Ыстық және салқын сусындарды ұсыну тәртіптері.</p> <p>12. Тағамдар мен тіске басарларға ұсынылатын сусындар ерекшеліктері.</p> <p>13. Келушілерге қызмет көрсетуге дайындық.</p> <p>14. Келушілерге мейрамханада қызмет көрсету.</p> <p>15. Банкеттер мен қабылдауларға тапсырыс қабылдау.</p> <p>16. Толық қызмет көрсету банкет үстелін ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>17. Толық емес (ішін ара) қызмет көрсету банкет үстелін ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>18. Дипломатиялық қабылдауларды ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>«Банкет-фуршет» «Банкет-коктейль», ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>19. «Банкет-шай», «Швед-столы» ұйымдастыру ерекшеліктері.</p> <p>20. Арнайы қызмет көрсету түрлері.</p>
<p>ОН-5.2. Тамақ дайындау процесін, беру және сақтау температурасын, сондай-ақ бақылауға қажетті сынамаларды алуды құжаттарға енгізу</p>	<p>Тамақ дайындау процесін, ұсыну және сақтау температурасын меңгеруі: Бақылау үшін тағамдардан және аспаздық өнімдерден сынама алуды жүргізу.</p>	<p>1. Тағам дайындау және ұсыну процесіне қойылатын талап ережелер.</p> <p>2. Тәуліктік сынама алу және оның мақсаты.</p> <p>3. Санитарлы-лабораториялық бақылау- жүргізу.</p>

<p>ОН-5.3. Тағамдар мен ингредиенттердің шығу тегі туралы білімдерін көрсете отырып, түскі ас мезірін ұсыну, мезірді жоспарлауға қатысу</p>	<p>Тағамдар мен ингредиенттердің шығу тегі туралы білімдерін көрсете отырып, түскі ас мезірін ұсыну, мезірді жоспарлауға қатысады.</p>	<p>4. Санитарлық-тағамдық қадағалаудағы санитарлық-бактериологиялық бақылау 5. Сынама алу техникасы</p> <p>1. Ас-мезірін жоспарлау 2. Аллергендік тағамдар 3. Түскі ас-мезірін жоспарлау 4. Банкеттер ас мезірін жоспарлау 5. Арнайы қабылдау ас мезірін жоспарлау</p>
<p>ОН-5.4. Әлеуметтік желілерде түскі ас мезірін көрсету</p>	<p>Әлеуметтік желілерде жарнамалауды білу; Мейрхана орын брондауды меңгеру. Әлеуметтік желі арқылы тағамдарды және аспаздық өнімдерді үйге тапсырыс беру.</p>	<p>1. Әлеуметтік желілерде жарнамалауды ұйымдастыру. 2. Әлеуметтік желі арқылы мейрамханада орын брондау. 3. Әлеуметтік желі арқылы тағамдарды жарнамалау 4. Аспаздық өнімдерді үйге тапсырыс беру. 5. Әлеуметтік желі арқылы тапсырыс қабылдау және жеткізу.</p>
<p>КМ – 06. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін тамақ өнімдерін өндіру</p>		
<p>ОН-6.1. Әр түрлі дайындық деңгейіндегі тағамдар мен жартылай фабрикаттарды шығарумен айналысатын тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыруды білу</p>	<p>Әр түрлі дайындық деңгейіндегі тағамдар мен жартылай фабрикаттарды шығарумен айналысатын тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыруды біледі.</p>	<p>1. Жартылай фабрикаттарды толық өңдеу цехы жұмысын ұйымдастыру. 2. Әртүрлі дәрежеде дайындалған шалафабрикаттар технологиясы. 3. Аспаздық цехтың жұмысын ұйымдастыруды біледі. 4. Әр түрлі дәрежедегі ет шала фабрикаттары.</p>

<p>ОН-6.2.Қаптаманың заманауи түрлерін және оған қойылатын талаптарды білу</p>		<p>5. Әр түрлі дәрежедегі ұннан дайындалған кондитер өнімдері. 6. Жартылай фабрикаттар мен түрлі дайындық дәрежесіндегі тағамдарды дайындау технологиясы. 7. Жартылай фабрикаттар мен түрлі дайындық деңгейіндегі тағамдарды сақтау, босату және тасымалдау. 8. Аспаздық цехтың жұмысына арналған құрал-жабдықтар. 9. Жартылай фабрикаттар мен әртүрлі дайындық дәрежесіндегі тағамдар. 10. Шикізат, жартылай фабрикаттар мен дайын нан өнімдерінің сапасын бақылау тәсілдері.</p>
	<p>Қаптаманың заманауи түрлерін және оған қойылатын талаптарды біледі.</p>	<p>1. Қаптама тағайындалуы мен жіктелуі 2. Қаптама айналымын ұйымдастыру 3. Қаптама шығындарын азайту шаралары 4. Қаптаманың заманауи түрлерін және оған қойылатын талаптарды білу. 5. Ыдыс пен қаптаманың мақсаты. 6. Орама мен ыдыстың айналымдылығы 7. Буып-түю мен ыдысқа жұмсалатын шығындарды азайту жөніндегі шараларды (ыдыстың экологиялықлығын) біледі.</p>

<p>ОҢ-6.3.Өнімді экспедициялау жұмысын және оны тасымалдауды ұйымдастыру</p>		<p>8.Жіктеу бойынша ыдыс пен қаптаманы пайдалану. 9. Орама мен ыдыстың айналымдылығын есептей алады. 10. Буып-түю мен ыдысқа жұмсалатын шығындарды азайту(ыдыстың экологиялығы) жөніндегі міндеттерді шеше алады. 11.Бір реттік қаптама ыдыстар. 12. Арнайы қаптамалар. 13. Қаптама айналымын ұйымдастыру. 14.Қаптаманы ашудағы қауіпсіздік және қайтару реттері. 15.Қаптама түрлерін сақтап жинау тәртiптерi.</p>
	<p>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын тауармен жабдықтауды білу: Өнімді жөнелту және оларды тасмалдау жұмыстарын ұйымдастыруды меңгеруі.</p>	<p>1. Қамсыздау мақсаттары мен көздері 2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын тауармен жабдықтау. 3. Тасымалдаушылармен келісім шарт қатынастарын ұйымдастыру. 4. Тауарайналым түрлері мен әдістері. Тауарайналымдағы көлік, оған қойылатын талаптар. 5. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнын материалды-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру. 6. Материалдық-техникалық қамтамасыз ету.</p>

		<p>7. Қоғамдық тамақтану орындарын шикізатпен жабдықтау көздерін біледі..</p> <p>8. Экспедиция жұмысынын ұйымдастыру.</p> <p>9. Дайын өнімді тасымалдауды ұйымдастыру.</p> <p>10. Тамақтану кәсіпорындарында материалдық-техникалық қамтамасыз ету процесін ұйымдастыру.</p> <p>11. Тамақтану кәсіпорындарын шикізатпен жабдықтауды ұйымдастыру.</p> <p>12. Экспедиция жұмысын ұйымдастыру .</p> <p>13. Дайын өнімді тасымалдауды ұйымдастыру.</p>
<p>ОН-7.1.Өр түрлі тағамдар мен фабрикааттарды айналысатын кәсіпорындарының ұйымдастыруды білу</p>	<p>КМ – 07. А-ля карт мәзірі бойынша тағамдар өндірісі</p> <p>Ас мәзірі түрлерін білу; Ас мәзірін құру ережелерін меңгеру; Мәзірдің әртүрлі түрлерін жасауды білу;</p>	<p>1. Ас мәзірі түрлері.</p> <p>2. Ас мәзірін құру ережелері.</p> <p>3. Тағамдардың орналасу тәртібі.</p> <p>4. Мәзірдегі тағамдарды құрастыру және орналастыру реті.</p> <p>5. Өр түрлі мәзір түрлерін тану.</p> <p>6. Мәзірді ұсыну ережелері</p> <p>7. Тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептурасының жинағын пайдалана отырып, ас мәзірін рет-ретімен құрастыру</p>

		<p>8. Мәзірдегі тағамдарды құрастырады және орналастырады.</p> <p>9. Арнайы банкеттерге ас мәзірін құру.</p> <p>10. Шарап картасын құрастыру</p>
<p>ОН-7.2. Қаптаманың заманауи түрлерін және оған талаптарды білу</p>	<p>Ас үйдің жұмысын жоспарлауды білу; Шикі затты есептеудіменгеруі.</p>	<p>1. Ас үй жұмысын жоспарлау</p> <p>2. Дайын өнімдер мен тағамдарды бракераждау және құжаттауды меңгеру</p> <p>3. Шикізатты есептеуді білу.</p> <p>4. Аспазшылар бригадасына тапсырманы жоспарлау.</p>
<p>ОН-7.3. Өнімді жұмысын және оны ұйымдастыру</p>	<p>Гигиеналық заңнаманы білу және сақтауды білу;</p>	<p>1. Қоғамдық тамақтану орындарының санитария және гигиена талаптары.</p> <p>2. Қоғамдық тамақтану орындарындағы санитарлық-гигиеналық заңнамалары.</p> <p>3. Тамақтану орындарындағы техникалық және өрт қауіпсіздігі талаптары.</p> <p>4. Құжатты рәсімдеу (журнал Т.Б.Нұсқау)</p> <p>5. Тамақтану орындарындағы санитарлық талап ережелері.</p> <p>6. Санитарлық бақылау органдарының талап ережелері. Санитарлық-гигиеналық шаралар.</p>