

**СИЛЛАБУС**

2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі

«БВ11103-Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» мамандығы білім беру бағдарламасы

Пәннің ID және атауы	Білім алушының өзіндік жұмысын (БӨЖ)	Кредиттер саны			Кредиттердің жалпы саны	Оқытушының жетекшілігімен білім алушының өзіндік жұмысы (БӨЖ)
		Дәрістер (Д)	Семинар сабақтар (СС)	Зерт. сабақтар (ЗС)		
TRPP 3219- Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы	5	1,70	-	3,30	5	5
<b>ПӘН ТУРАЛЫ АКАДЕМИЯЛЫҚ АҚПАРАТ</b>						
Оқыту түрі	Циклы, компоненті	Дәріс түрлері	Семинар сабақтарының түрлері	Қорытынды бақылаудың түрі мен платформасы		
<i>Оффлайн</i>	БП ТК	Аналитикалық дәріс	Семинар сабақтарды орындау	Жазбаша (Univer, онлайн)		
Дәріскер (лер)	Орынбасарова Гүлнар Орынбасаровна, PhD доктор, аға оқытушы					
e-mail:	gulnar.86_27@mail.ru					
Телефоны:	+77027681606					
Ассистент (тер)						
e-mail:						
Телефоны:						
<b>ПӘННІҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ПРЕЗЕНТАЦИЯСЫ</b>						
Пәннің мақсаты	Оқытудан күтілетін нәтижелер (ОН)*			ОН қол жеткізу индикаторлары (ЖИ)		
Пәннің мақсаты студенттерді тамақтандыру кәсіпорындары негіздері туралы білім беру, негізгі ұғымдар беру, қажетті дағдыларды, білім мен әдептерді қалыптастыру	1. «БВ11103-Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» Білім беру бағдарламасы бойынша келесідей оқу нәтижелеріне жете алады: Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі түсініктерімен таныстыру;			1.1 Тамақ өнімдерін жіктеудің негізгі қағидаларын түсіне алады;		
	2. Тамақтандыру кәсіпорындарының географиялық ерекшеліктерін әлем елдерінің адамдары арасындағы қарым-қатынастың түрі, туристік сұраныс географиясы, гастрономиялық туризм нарығы, оның даму тенденциялары мен ерекшеліктері ретінде сипаттау және анықтау;			1.2 Тағамдардың түріне байланысты өнімдерді жіктей біледі;		
	3. Әлем аймақтарындағы тамақтандыру кәсіпорындарының қазіргі жай-күйін және олардың гастрономиялық туризмді одан әрі дамытуды, тамақтандырудың практикалық дағдыларын игеруді, әлем орталықтарының мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында тамақтандыру технологиясы даму факторларын зерттеу;			2.1 Тағам дайындауда өнімдерді бағалаудың әртүрлі әдісін қолдана алады;		
	4. Тамақтандыру кәсіпорындары саласындағы қолда бар ақпаратқа, жекелеген елдер мен өңірлердің тамақ өнеркәсібі ресурстарын пайдалануға негізделген тамақ дайындаудың әртүрлі әдістерін, олардың негізінде тамақ дайындаудың кең ассортименті мен әдістерін, халықтың ұлттық және жергілікті ерекшеліктерін талқылау;			2.2 Тағам дайындау технологиясында негізгі қағидаларды ажырата біледі;		
	5. пәннің күрделі бөлімдерін теориялық			3.1 Тағам дайындау сызбасын және сақтау технологиясын құрасытра алады;		
				3.2 Ас дайындауда білімдер мен дағдыларды қолдана біледі;		
				4.1 Тағам дайындауда өнімдер ассортиментін мен технологиясы ерекшеліктерін ажырата алады;		
				4.2 Туристер үшін мезгіл құрастыру кезінде өнімдер ассортиментін ұсына алады;		
				5.1 Аспаздық нарықтың ассортиментке және		

	түсіну және жалпылау, сондай-ақ тамақтандыру кәсіпорындары технологиясы дағдыларын дамыту және игеру мәселелерінің кешенін терең түсіну қабілеті.	технологияға сұранысын талдай алады; 5.2 Тағамдар рецептісін құрастыру және дайындау сипаттамасын ұсынады және меңгереді.
<b>Пререквизиттер</b>	Мейрамхана ісі	
<b>Постреквизиттер</b>	Мейрамхана бизнесін жоспарлау және ұйымдастыру	
<b>Оқу ресурстары</b>	<p><b>Негізгі әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уварова А.К. Туризмде тамақтандыруды ұйымдастыру: оқу құралы/А.К. Уварова – Алматы, «Бастау», 2015. –336 б.</li> <li>2. Ермакова В. И. Основы кулинарии. (2002) изд. Просвещение</li> <li>3. Александрова П.П.-Игнатъева. Практические основы кулинарного искусства.</li> <li>4. Бойко Е.А. Энциклопедия кулинарного искусства. (2010) изд. Ренат</li> <li>5. В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства. (2017) изд. ЭКСМО Т.Т. История мирового и отечественного кулинарного искусства.</li> <li>6. В. А. Барановский. Профессия повар. Учебное пособие. Издательство: Современная школа. 2006 г. ISBN: 985-6751-47-0</li> <li>7. Р. А. Ыбрайымова. Қазақша орысша, орысша қазақша терминологиялық сөздік. Тамақ өнеркәсібі және тұрмыстық қызмет. Алматы: Республикалық мемлекеттік «Рауан» баспасы, 2000.</li> </ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Технология приготовления пищи под. ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001.-480 с.</li> <li>2. Истаев Ж., Алтаев С., Кузембаев Қ., Тары тағамдары. Алматы: Қайнар, 1985.- 108б.</li> <li>3. Кенжеахметұлы С., Қазақтың дарқан дастарқаны. Алматы кітап, 2007..</li> </ol> <p><b>Зерттеушілік инфрақұрылымы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Туризм кабинеті.</li> </ol> <p><b>Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Web of Science Core Collection</li> <li>2. SCOPUS БАЗАСЫ</li> </ol> <p><b>Интернет-ресурстар</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://elibrary.kaznu.kz/ru">http://elibrary.kaznu.kz/ru</a></li> <li>2. MOOC/видеодәрістер және т.б.</li> </ol> <p><b>Программалық қамтамасыздандырылуы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basic course. Amadeus. Бронирование авиаперелетов в системе Amadeus. Базовый курс. 2020</li> </ol>	

<p><b>Пәннің академиялық саясаты</b></p>	<p>Пәннің академиялық саясаты әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың Академиялық саясатымен және академиялық адалдық Саясатымен айқындалады.</p> <p>Құжаттар Univer ИЖ басты бетінде қолжетімді.</p> <p><b>Ғылым мен білімнің интеграциясы.</b> Студенттердің, магистранттардың және докторанттардың ғылыми-зерттеу жұмысы – бұл оқу үдерісінің тереңдетілуі. Ол тікелей кафедраларда, зертханаларда, университеттің ғылыми және жобалау бөлімшелерінде, студенттік ғылыми-техникалық бірлестіктерінде ұйымдастырылады. Білім берудің барлық деңгейлеріндегі білім алушылардың өзіндік жұмысы заманауи ғылыми-зерттеу және ақпараттық технологияларды қолдана отырып, жаңа білім алу негізінде зерттеу дағдылары мен құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған. Зерттеу университетінің оқытушысы ғылыми-зерттеу қызметінің нәтижелерін дәрістер мен семинарлық (практикалық) сабақтар, зертханалық сабақтар тақырыбында, силлабустарда көрініс табатын және оқу сабақтары мен тапсырмалар тақырыптарының өзектілігіне жауап беретін ОБӨЗ, БӨЗ тапсырмаларына біріктіреді.</p> <p><b>Сабаққа қатысуы.</b> Әр тапсырманың мерзімі пән мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p> <p><b>Академиялық адалдық.</b> Практикалық/зертханалық сабақтар, БӨЖ білім алушының дербестігін, сыни ойлауын, шығармашылығын дамытады. Плагиат, жалғандық, шпаргалка пайдалану, тапсырмаларды орындаудың барлық кезеңдерінде көшіруге жол берілмейді. Теориялық оқыту кезеңінде және емтихандарда академиялық адалдықты сақтау негізгі саясаттардан басқа «Қорытынды бақылауды жүргізу Ережелері», «Ағымдағы оқу жылының күзгі/көктемгі семестрінің қорытынды бақылауын жүргізуге арналған Нұсқаулықтары», «Білім алушылардың тестілік құжаттарының көшіріліп алынуын тексеру туралы Ережесі» тәрізді құжаттармен регламенттеледі.</p> <p><b>Инклюзивті білім берудің негізгі принциптері.</b> Университеттің білім беру ортасы гендерлік, нәсілдік/этникалық тегіне, діни сенімдеріне, әлеуметтік-экономикалық мәртебесіне, студенттің физикалық денсаулығына және т.б. қарамастан, оқытушы тарапынан барлық білім алушыларға және білім алушылардың бір-біріне әрқашан қолдау мен тең қарым-қатынас болатын қауіпсіз орын ретінде ойластырылған. Барлық адамдар құрдастары мен курстастарының қолдауы мен достығына мұқтаж. Барлық студенттер үшін жетістікке жету, мүмкін емес нәрселерден гөрі не істей алатындығы болып табылады. Өртүрлілік өмірдің барлық жақтарын күшейтеді.</p> <p>Барлық білім алушылар, әсіресе мүмкіндігі шектеулі жандар, телефон/e-mail <a href="mailto:gulnar.86_27@mail.ru">gulnar.86_27@mail.ru</a> немесе MS Teams-тегі бейне байланыс арқылы <u>жсиналысқа тұрақты сілтеме жасаңыз</u> кеңестік көмек ала алады.</p> <p><b>МООС интеграциясы (massive openonline course).</b> МООС-тың пәнге интеграциялануы жағдайында барлық білім алушылар МООС-қа тіркелуі қажет. МООС модульдерінің өту мерзімі пәнді оқу кестесіне сәйкес қатаң сақталуы керек.</p> <p><b>Назар салыңыз!</b> Әр тапсырманың мерзімі пәннің мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген, сондай-ақ МООС-та көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p>
------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### БІЛІМ БЕРУ, БІЛІМ АЛУ ЖӘНЕ БАҒАЛАНУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Оқу жетістіктерін есептеудің баллдық-рейтингтік әріптік бағалау жүйесі				Бағалау әдістері										
Баға	Баллдардың сандық баламасы	% мәндегі баллдар	Дәстүрлі жүйелегі баға	<p><b>Критериалды бағалау</b> – айқын әзірленген критерийлер негізінде оқытудың нақты қол жеткізілген нәтижелерін оқытудан күтілетін нәтижелерімен ара салмақтық процесі. Формативті және жиынтық бағалауға негізделген.</p> <p><b>Формативті бағалау</b> – күнделікті оқу қызметі барысында жүргізілетін бағалау түрі. Ағымдағы көрсеткіш болып табылады. Білім алушы мен оқытушы арасындағы жедел өзара байланысты қамтамасыз етеді. Білім алушының мүмкіндіктерін айқындауға, қиындықтарды анықтауға, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесуге, оқытушының білім беру процесін уақтылы түзетуге мүмкіндік береді. Дәрістер, семинарлар, практикалық сабақтар (пікірталастар, викториналар, жарысөздер, дөңгелек үстелдер, зертханалық жұмыстар және т.б.) кезінде тапсырмалардың орындалуы, аудиториядағы жұмыс белсенділігі бағаланады. Алынған білім мен құзыреттілік бағаланады.</p> <p><b>Жиынтық бағалау</b> – пән бағдарламасына сәйкес бөлімді зерделеу аяқталғаннан кейін жүргізілетін бағалау түрі. БӨЖ орындаған кезде семестр ішінде 3-4 рет өткізіледі. Бұл оқытудан күтілетін нәтижелерін игеруді дескрипторлармен арақатынаста бағалау. Белгілі бір кезеңдегі пәнді меңгеру деңгейін анықтауға және тіркеуге мүмкіндік береді. Оқу нәтижелері бағаланады.</p> <table border="1" data-bbox="820 1881 1534 2036"> <thead> <tr> <th>Формативті және жиынтық бағалау</th> <th>% мәндегі баллдар</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Дәрістердегі белсенділік</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Өзіндік жұмысы</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Жобалық және шығармашылық қызметі</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Формативті және жиынтық бағалау	% мәндегі баллдар	Дәрістердегі белсенділік	5	Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі	20	Өзіндік жұмысы	25	Жобалық және шығармашылық қызметі	10
Формативті және жиынтық бағалау	% мәндегі баллдар													
Дәрістердегі белсенділік	5													
Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі	20													
Өзіндік жұмысы	25													
Жобалық және шығармашылық қызметі	10													
A	4,0	95-100	Өте жақсы											
A-	3,67	90-94												
B+	3,33	85-89	Жақсы											
B	3,0	80-84												
B-	2,67	75-79												
C+	2,33	70-74												
C	2,0	65-69	Қанағаттанарлық											
C-	1,67	60-64												

D+	1,33	55-59	Қанағаттанарлықсыз	Қорытынды бақылау (емтихан)	40	
D	1,0	50-54		ЖИЫНТЫҒЫ	100	
<b>Оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесі (кестесі). Оқытудың және білім берудің әдістері.</b>						
Аптасы	Тақырып атауы				Сағат саны	Макс. балл
<b>МОДУЛЬ 1 Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы түсініктері</b>						
1	Д 1. Кіріспе. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәнінің мәні мақсатты түсініктері және атау сөздері				1	
	ПС 1. Пәнаралық байланыстар, оқу үрдісіндегі пән маңызы. Негізгі ұғымдар және терминологиялық аппараттарды талдау				2	8
2	Д 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының даму тарихы.				1	
	ПС 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының даму тарихына шолу жасау				2	8
	ОБӨЖ 1. БӨЗ 1 орындау бойынша кеңестер				1	
3	Д 3. Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу				2	
	ПС 3. Азық түлік өнімдерін технологиялық өңдеу.				1	8
	БӨЖ 1. Пән бойынша терминдер мен түсініктер глоссарийін жасау				2	22
4	Д 4. Ас өнімдерінің тауартануы.				1	
	ПС 4. Ас әзірлеудің технологиялық картасы сызбасы және олардың ерекшеліктері				2	8
5	Д 5. Ас әзірлеуге арналған шикізаттардың тауарлық сипаттамалары				1	
	ПС 5. Ас әзірлеуге арналған шикізаттарды өңдеу. Көкөніс цехтарында жұмысты ұйымдастыру				2	8
<b>МОДУЛЬ 2 Тамақтандыру технологиясына шолу</b>						
6	Д 6. Ас мәзірі және олардың түрлері				1	
	ПС 6. Ассортимент саясатын талдау				2	8
	ОБӨЖ 2. БӨЖ 2 орындау бойынша кеңестер				1	
7	Д 7. Тамақтандыру кәсіпорындарының маркетинг ортасы.				2	8
	ПС 7. Мейрамхана бизнесінің маркетингтік ортасын талдау				1	
	БӨЖ 2. Ұсынылған тағамдардың мәзірін және калькуляциясын құрастыру (Реферат)				2	22
<b>Аралық бақылау 1</b>					<b>100</b>	
8	Д 8. Ыстық цех жұмысын ұйымдастыру				1	
	ЗС 8 Көжелер, сорпа, борштар дайындау технологиялары				2	5
	ОБӨЖ 3. БӨЖ 3 орындау бойынша кеңестер.				1	
9	Д 9. Өнімдерді сақтау шарттары мен сақтау мерзімі. Өнімдерді қаптау және тасымалдау.				1	
	ПС 9. Соустарды дайындау технологиялары. Соус түрлері				2	5
	БӨЖ 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының ұйымдық құрылымы (Презентация)				1	20
10	Д 10. Көкөністерден даярланатын тағамдар мен гарнирлер				1	
	ПС 10. Бұршақтылардан және макарон өнімдерінен даярланатын тағамдар мен гарнирлер				2	5
	ОБӨЖ 4. БӨЖ 4 орындау бойынша кеңестер.				1	
<b>МОДУЛЬ 3 Тамақтандыру технологиясындағы цех жұмыстарын ұйымдастыру</b>						
11	Д 11 Салқын цех жұмысын ұйымдастыру. Суық тағамдар мен тіскебасарлар. Оларды дайындау ерекшеліктері мен жіктемесі				1	
	ПС 11. Суық тағамдардың сапасына қойылатын талаптар.				2	5
12	Д 12.. Ет тағамдары. Ет тағамдарын дайындау тарихы.				1	
	ПС 12. Ет тағамдар түрлері, ет өнімдерінен жасалған тағамдар және олардың пайдасы				2	6
	БӨЖ 4. Ұсынылған тағамдардың мәзірін және калькуляциясын қабылдау (Презентация)					20
13	Д 13. Балықтан жасалған тағамдар.				1	
	ПС 13. Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын ыстық тағам ассортименті. Дайындау технологиясы.				2	5
	ОБӨЖ 5. БӨЖ 5 орындау бойынша кеңестер.				1	
14	Д 14. Әлем халықтарының ас үйінің дәстүрлері. Тағам әзірлеу мен ұсыну ерекшеліктері.				1	
	ПС 14. Туристер үшін және жорықтар ұйымдастыруға ас әзірлеу ерекшелігі және мәзір ассортименті				2	5
	БӨЖ 5. Тағамдар рецептісін құрастыру және дайындау сипаттамасын беру (таңдау бойынша)				1	20
15	Д 15. Кондитерлік тағамдар және олардың түрлері				1	
	ПС 15. Тәтті тағамдар. Оларды дайындау ерекшеліктері мен жіктемесі.				2	6

Аралық бақылау 2	100
Қорытынды бақылау (емтихан)	100
Пән үшін жиынтығы	100

Декан

Кафедра меңгерушісі

Дәріскер



Ақтымбаева А.С.

Плохих Р.В.

Орынбасарова Г.О.