

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік университеті
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV**



**ҚОСЫМШАБІЛІМБЕРУ
БАҒДАРЛАМАСЫ
(MINOR)
АСПАЗДЫҚ МЕКТЕБІ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(MINOR)
ШКОЛА КУЛИНАРИИ**

**ADDITIONAL
EDUCATIONAL PROGRAM
(MINOR)
COOKING SCHOOL**

Қостанай, 2022

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

Молдахметова З.Қ., Қайта өңдеу және стандарттау кафедрасының қауымдастырылған профессорының м.а., техника ғылымының кандидаты / Молдахметова З.Қ., и.о. ассоциированный профессор кафедры Технологии переработки и стандартизации, кандидат технических наук / Moldachmetova ZK, I.O. Associate Professor of the Department of Processing and Standardiasis Technology, Candidate of Technical

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 27.01.2022 ж. №1 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 27.01.2022 г. №1

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol №1 from 27.01.2022)

Курстың қысқаша сипаттамасы / Краткое описание курса / Brief description of the course:

Әлем халықтарының тағамдары. Шығыс және еуропалық тағамдар. Салқын тағамдар мен жеңіл тағамдарды дайындау. Жаңа тағамның рецепті мен технологиясын әзірлеу. Сусындар дайындау технологиясы / Кухня народов мира. Восточная и европейская кухня. Оформление холодных блюд и закусок. Разработка рецептуры и технологии нового фирменного блюда. Технология приготовления напитков / Cuisine of the peoples of the world. Eastern and European cuisine. Preparation of cold dishes and snacks. Development of a recipe and technology for a new signature dish. Beverage technology.

Мақсаты/Цель/Aim:

Аспаздық өнімдерді өндіру технологиясы туралы түсінік қалыптастыру, қауіпсіздік және дұрыс тамақтану тұрғысынан алкогольсіз, алкогольсіз сусындарды өндірудің заманауи технологиясын білу. Әлемнің әртүрлі халықтарының тағамдарын дайындау және безендіру, сусындарды дайындау технологиясы, жаңа тағам әзірлеу кезінде рецепттерді есептеу дағдыларын қалыптастыру, курсқа қызығушылықты арттыру, студенттің көркемдік бастамасын, оның шығармашылығын дамыту / Сформировать представление о технологии производства кулинарных изделий, знания о современной технологии производства безалкогольных, слабоалкогольных напитков в свете безопасности и здорового питания. Сформировать практические навыки приготовления и оформления блюд разных народов мира, технологии приготовления напитков, навыки расчета рецептур при разработке нового фирменного блюда. Сформировать интерес к курсу, развить художественную инициативу обучающегося, его творческое начало / To form an idea of the technology for the production of culinary products, knowledge of the modern technology for the production of alcoholic, non-alcoholic, low-alcohol drinks in the light of safety and healthy nutrition. To form practical skills in preparing and decorating dishes from different peoples of the world, technology for preparing drinks, skills in calculating recipes when developing a new signature dish, to generate interest in the course, to develop the artistic initiative of the student, his creativity.

Оқу міндеттері / Учебные задачи / Learning Objectives:

- дүние жүзі халықтарының тағамдарын, рецептілері мен пісіру технологиясын, сусындарды жасау технологиясын меңгеру үшін жағдай жасау;
- салқын тағамдар мен жеңіл тағамдарды дайындау және безендіру кезінде негізгі гастрономиялық өнімдерді және оларға қосымша ингредиенттерді таңдау ережелері туралы білімді қалыптастыру;
- жаңа (қолтаңба) тағамның рецепті мен технологиясын әзірлеу кезінде ингредиенттерді таңдау ережелері, өнімдерді біріктіру;
- тағамды механикалық және аспаздық әдістермен өңдеу, тағамдарды дайындау, ұсыну және ұсыну дағдыларын қалыптастыру; сусын технологиясы
- создание условий для освоения кухни народов мира, рецептур и технологии приготовления блюд, технологии изготовления напитков;
- формирование знаний о правилах выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок;
- правила подбора ингредиентов, сочетания продуктов при разработке рецептуры и технологии нового фирменного блюда;
- формирование навыков обработки пищевых продуктов механическим и кулинарным способами, приготовления, оформления и подачи блюд; технологии приготовления напитков
- creation of conditions for mastering the cuisine of the peoples of the world, recipes and cooking technology, technology for making drinks;
- formation of knowledge about the rules for choosing basic gastronomic products and additional ingredients for them when preparing and decorating cold dishes and snacks;

- rules for the selection of ingredients, the combination of products in the development of the recipe and technology of a new (signature) dish;
- formation of skills in food processing by mechanical and culinary methods, preparation, presentation and serving of dishes; beverage technology.

Қалыптастыру керек негізгі құзыреттер /Базовые компетенции, которые предстоит сформировать/ Basic competencies to be formed:

- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес жұмыс орындарын, жабдықтарды, шикізатты, салқын тағамдарды, аспаздық өнімдерді, жеңіл тағамдарды дайындауға арналған материалдарды дайындауды ұйымдастыру.

- әртүрлі санаттағы тұтынушылардың қажеттіліктерін, қызмет көрсету түрлері мен нысандарын ескере отырып, салқын тұздықтарды, салымдарды дайындауға, қысқа мерзімге сақтауға.

- әртүрлі санаттағы тұтынушылардың қажеттіліктерін, қызмет көрсету түрлері мен нысандарын ескере отырып, күрделі ассортименттегі канапелерді, салқын тағамдарды дайындауды, шығармашылық безендіруді және сатуға дайындауды жүзеге асыру.

- тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін, қызмет көрсету түрлері мен нысандарын ескере отырып, салқын тағамдардың, аспаздық өнімдердің, жеңіл тағамдардың, соның ішінде авторлық, фирмалық, аймақтық рецептілерді әзірлеу, бейімдеу.

- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес салқын және ыстық тәтті тағамдарды, тәтті тағамдарды, сусындарды дайындау үшін жұмыс орындарын, құрал-жабдықтарды, шикізатты, материалдарды дайындауды ұйымдастыру.

- әртүрлі ассортименттегі сорпаларды, сорпаларды, сорпаларды дайындау, қысқа сақтау жұмыстарын жүргізу.

- әртүрлі ассортименттегі бутербродтарды, канапелерді, салқын тағамдарды және жеңіл тағамдарды дайындауды, шығармашылық дизайнды және сатуға дайындауды жүзеге асыру;

- әртүрлі ассортименттегі тәтті тағамдарды, десерттерді, сусындарды дайындауды, шығармашылық безендіруді және сатуға дайындауды жүзеге асыру /

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента /

- organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, materials for the preparation of cold dishes, culinary products, snacks in accordance with instructions and regulations.

- to prepare, short-term storage of cold sauces, dressings, taking into account the needs of various categories of consumers, types and forms of service.

- to carry out the preparation, creative design and preparation for the sale of canapes, cold snacks of a complex assortment, taking into account the needs of various categories of consumers, types and forms of service.

- develop, adapt recipes for cold dishes, culinary products, snacks, including author's, branded, regional ones, taking into account the needs of various categories of consumers, types and forms of service.

- organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, materials for the preparation of cold and hot sweet dishes, desserts, drinks in accordance with instructions and regulations.

- to carry out preparation, short storage of broths, soups, broths of various assortment.

- to carry out the preparation, creative design and preparation for the sale of sandwiches, canapes, cold dishes and snacks of a diverse range;

- to carry out the preparation, creative design and preparation for the sale of sweet dishes, desserts, drinks of a diverse range

Оқытудың нәтижелері / Результаты обучения / Learning outcomes:

Курсты оқу барысында білім алушылар / После успешного завершения курса обучающиеся будут / After successful completion of the course, students will:

білу:

- қоғамдық тамақтану орындарындағы еңбекті қорғау, өрт қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптары;

- технологиялық жабдықтың, өндірістік жабдықтың, құрал-саймандардың, таразы аспаптарының, ыдыстардың түрлерін, мақсатын, қауіпсіз пайдалану ережелерін және оларды күту ережелерін;

- шикізаттың дәстүрлі, экзотикалық және сирек түрлерінің, олардан жасалған жартылай фабрикаттардың ассортименті, сапасына қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен мерзімдері;

- рецептілерді, шикізаттың экзотикалық және сирек түрлерін өңдеу әдістерін, күрделі ассортименттегі жартылай фабрикаттарды дайындауды; шикізатты өңдеу және жартылай фабрикаттарды дайындау процесінде ысырапты азайту жолдарын; өңделген шикізатты, өнімді, дайын жартылай фабрикаттарды салқындату, мұздату ережелері, сақтау шарттары мен мерзімдері; өнімдерге өтінімдерді құрастыру ережелері /

знают:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты /

know:

- requirements for labor protection, fire safety and industrial sanitation in catering;

- types, purpose, rules for the safe operation of technological equipment, production equipment, tools, weighing instruments, utensils and rules for their care;

- assortment, quality requirements, conditions and terms of storage of traditional, exotic and rare types of raw materials, semi-finished products made from them;

- recipes, methods of processing exotic and rare types of raw materials, preparation of semi-finished products of a complex assortment; ways to reduce losses in the process of processing raw materials and preparing semi-finished products; rules for cooling, freezing, conditions and terms of storage of processed raw materials, products, finished semi-finished products; rules for compiling applications for products.

істей алады:

- өнім мен дайын жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық бағалау
- күрделі тағамдарға жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде өндірістік жабдықты және технологиялық жабдықты таңдау және қауіпсіз пайдалану;
- тағамдарды дайындаудың әртүрлі тәсілдері мен әдістерін таңдау;
- сұраныстың өзгеруіне байланысты жартылай фабрикаттардың рецептураларын әзірлеу, ассортиментін өзгерту, әзірлеу және бейімдеу;
- стандарттарды, қауіпсіздік талаптарын ескере отырып, шикізаттың, өнімдердің және материалдардың болуын, сақталуын және ұтымды пайдаланылуын бақылауды қамтамасыз ету;
- олардың сапасын және технологиялық талаптарға сәйкестігін бағалау;
- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес жұмыс орындарын, технологиялық жабдықтарды, өндірістік жабдықтарды, құрал-саймандарды, салмақ өлшейтін құралдарды дайындауды ұйымдастыру және жүргізу;
- нормативтерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттамаларды қолдануға, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауға;
- негізгі шикізат пен қосымша ингредиенттердің үйлесімділігі, өзара алмасуы, хош иісті заттарды қолдану ережелерін сақтау;
- өндеудің әртүрлі әдістерін қолдану, шикізаттың экзотикалық және сирек түрлерін дайындау, күрделі ассортименттегі жартылай фабрикаттар дайындау;

умеют:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки блюд;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

are able to:

- organoleptically evaluate the quality of products and finished semi-finished products
- choose and safely use production equipment and technological equipment when preparing semi-finished products for complex dishes;
- choose different ways and methods of preparing dishes;
- develop, change the range, develop and adapt the recipes of semi-finished products depending on changes in demand;
- ensure the availability, control storage and rational use of raw materials, products and materials, taking into account standards, safety requirements;

- evaluate their quality and compliance with technological requirements;
- organize and carry out the preparation of workplaces, technological equipment, production equipment, tools, weight measuring instruments in accordance with instructions and regulations;
- apply regulations, standards and normative and technical documentation, comply with sanitary and epidemiological requirements;
- observe the rules of compatibility, interchangeability of the main raw materials and additional ingredients, the use of aromatic substances;
- use various methods of processing, preparation of exotic and rare types of raw materials, preparation of semi-finished products of a complex assortment;

тәжірибесі болу керек:

- жартылай фабрикаттардың ассортиментін дамыту;
- шикізаттың, өнімнің бір-бірімен алмасуын, жартылай фабрикат шығымының өзгеруін ескере отырып, жартылай фабрикаттардың рецептураларын әзірлеу және бейімдеу;
- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес жұмыс орындарын дайындауды, жұмысқа дайындауды және технологиялық жабдықты, өндірістік жабдықты, құрал-саймандарды, таразы аспаптарын қауіпсіз пайдалануды ұйымдастыру және жүргізу;
- қауіпсіздік талаптарын ескере отырып, дайын өнім мен өңделген шикізатты орау, сақтау.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности /

have practical experience:

- development of a range of semi-finished products;
- development and adaptation of recipes for semi-finished products, taking into account the interchangeability of raw materials, products, changes in the yield of semi-finished products;
- organizing and conducting the preparation of workplaces, preparation for work and safe operation of process equipment, production equipment, tools, weighing instruments in accordance with instructions and regulations;
- packaging, storage of finished products and processed raw materials, taking into account safety requirements.

Пәндер / Дисциплины / Disciplines:

1. Әлем халықтарының ас үйі (5 кредит, ауызша емтихан) / Кухня народов мира (5 кредитов, устный экзамен) / Cuisine of the peoples of the world (5 credits, oral exam);
2. Салқын тағамдар мен жеңіл тағамдарды безендіру (5 кредит, ауызша емтихан) / Оформление холодных блюд и закусок (5 кредитов, устный экзамен) / Preparation of cold dishes and snacks (5 credits, oral exam);
3. Жаңа (фирмалық) тағамның рецептурасын және технологиясын әзірлеу (5 кредитов, ауызша емтихан) / Разработка рецептуры и технологии нового фирменного блюда (5 кредитов, устный экзамен) / Development of the recipe and technology of a new (branded) dish (5 credits, oral exam);
4. Сусындарды дайындау технологиясы (5 кредит, ауызша емтихан) / Технология приготовления напитков (5 кредитов, устный экзамен) / Technology preparation of beverages (5 credits, oral exam).

Еңбек сыйымдылығы / Трудоемкость / Labor intensity: 20 кредит / 20 кредитов / 20 credits.

Пререквизиттер / Пререквизиты / Prerequisite: Математика, Химия / Математика, Химия / Mathematics, Chemistry

Minimum number of listeners / Минимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың ең аз саны: 8

Maximum number of listeners / Максимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың максималды саны: 20

Әлем халықтарының ас үйі / Кухня народов мира / Cuisine of the peoples of the world**Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:**

Ағылшын тағамдары. Әзірбайжан асханасы. Армян асханасы. Болгар асханасы. Беларусь асханасы. Вьетнам асханасы. Грузин асханасы. Италияндық тағам. Үнді тағамы. Қазақ тағамдары. Корей асханасы. Кавказ асханасы. түрік асханасы. Орыс асханасы / Английская кухня. Азербайджанская кухня. Армянская кухня. Болгарская кухня. Белорусская кухня. Вьетнамская кухня. Грузинская кухня. Итальянская кухня. Индийская кухня. Казахская кухня. Корейская кухня. Кавказская кухня. Турецкая кухня. Русская кухня / English cuisine. Azerbaijani cuisine. Armenian cuisine. Bulgarian cuisine. Belarusian cuisine. Vietnamese cuisine. Georgian cuisine. Italian food. Indian food. Kazakh cuisine. Korean cuisine. Caucasian kitchen. Turkish cuisine. Russian kitchen.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher: Молдахметова З.К.

Салқын тағамдар мен жеңіл тағамдарды безендіру / Оформление холодных блюд и закусок/Preparation of cold dishes and snacks

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Тіскебасар. Салаттар мен винегреттер. Көкөністерден, жұмыртқалардан және саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар. Балықтан жасалған тағамдар мен жеңіл тағамдар. Еттен, құс етінен, аң етінен жасалған тағамдар / Бутерброды. Салаты и винегреты. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Блюда из закуски из мяса, птицы, дичи / Sandwiches. Salads and vinaigrettes. Dishes and snacks from vegetables, eggs and mushrooms. Fish dishes and appetizers. Dishes from appetizers of meat, poultry, game..

Сабақ түрлері / Виды занятий /Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Молдахметова Зәмзәгүл Қорғанбекқызы / Молдахметова Замзагуль Корганбековна / Moldachmetova Zamzagul Korganbeckovna

Жаңа фирмалық тағамның рецептурасын және технологиясын әзірлеу / Разработка рецептуры и технологии нового (фирменного) блюда / Development of the recipe and technology of a new (branded) dish

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Фирмалық кырыққабат орамдары. «Орландо» салаты. Үнді массала омлеті. «Лионез» салаты. Тауық етінен чахохбили. Француз еті. Қалмық беректері / Голубцы фирменные. Салат «Орландо». Омлет массала из Индии. Салат «Лионез». Чахохбили из курицы. Фрнцузское мясо. Калмыцкие береки / Pigeons branded. Orlando salad. Massala omelet from India. Salad "Lyonnaise". Chakhokhbili from chicken. French meat. Kalmyk bereks.

Сабақ түрлері / Виды занятий /Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Молдахметова Зәмзәгүл Қорғанбекқызы / Молдахметова Замзагуль Корганбековна / Moldachmetova Zamzagul Korganbeckovna.

Сусындарды дайындау технологиясы / Технология приготовления напитков / Technology preparation of beverages

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Алкогольсіз коктейльдер мен сусындарды дайындау технологиясы. Жеміс шырынынан жасалған сироптар мен сүт өнімдері / Технология приготовления безалкогольных коктейлей и напитков.Фруктовые соки сиропы и молочные продукты / Technology for the preparation of non-alcoholic cocktails and drinks. Fruit juice syrups and dairy products.

Сабақ түрлері / Виды занятий /Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Молдахметова Зәмзәгүл Қорғанбекқызы / Молдахметова Замзагуль Корганбековна / Moldachmetova Zamzagul Korganbeckovna.