

0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

0508012 «Аспаз»; 0508022 «Кондитер»; 0508032 «Калькулятор»

«Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша оқитын студенттер оқуды аяқтағаннан кейін «аспаз, кондитер, калькулятор» біліктілігін алады. Оқыту күндізгі оқу түрі бойынша негізгі жалпы білім негізінде (9 сынып) жүзеге асырылады – 2 ж. 10 ай.

Аспаз-кондитер мамандығы беделді және еңбек нарығында сұранысқа ие. Жыл сайын жаңа мейрамханалар мен дәмханалар ашылады. Фестивальдар мен аспаздық шеберлік байқаулары жас мамандарға кәсіби дамуға мүмкіндік береді.

Бұл курс қамтиды:

- жарма мен көкөністерден тағамдарды дайындау және зерттеу
- балық және ет тағамдарын зерттеу және дайындау
- суық және тәтті тағамдарды зерттеу және дайындау
- ұлттық тағамдарды зерттеу және дайындау
- әртүрлі қамырды және одан жасалған бұйымдарды зерттеу және дайындау
- пирожныйлар мен торттарды зерттеу және безендіру

Негізгі оқытылатын пәндер:

- тағам дайындау технологиясы;
- ұннан жасалған кондитерлік өнімдер технологиясы;
- тамақ өнімдерін тауартану;
- тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары;
- сурет салу және мүсіндеу;
- саудалық есептеулер
- есеп және калькуляция.

Практикалық сабақтар қажетті жабдықтары бар мамандандырылған оқу зертханасында өтеді.

Практика базалары: «Пиццолли» мейрамханасы, «Эмират» мейрамханасы, «friends» мейрамханасы, «Еуропа» мейрамханасы, «Мираж» мейрамханасы, «Публика» кафесі, «Хуторок» кафесі, «Самовар» кафесі, «Далангер» ЖШС, «ViZaVi Company», «Рахат-Лукум», «Сластена» кондитерлік цехы және т. б.

Оқуды аяқтағаннан кейін бітіруші қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында аспазшы, кондитер, калькулятор болып жұмыс істей алады, сондай-ақ өз бетінше жұмыспен айналысуына және өз ісін ұйымдастыруға шыға алады.

