

Ф СМК – 104-15

**НҰР-СҰЛТАН ҚАЛАСЫ ӘКІМДІГІНІҢ «ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ ЖӘНЕ
СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ» МҚҚК**

КЕЛІСІЛДІ
Әдіскер Мерзіл Р.Көбегенова
ad ad 2022жыл



БЕКІТЕМІН
Оқу әдістемелік жұмысы
бойынша орынбасары
Ж.Сеитова
ad ad 2022жыл

АШЫҚ САБАҚ ЖОСПАРЫ

ТАҚЫРЫБЫ: «Сүтті қыз тортын дайындау»

МОДУЛЬ : КМ09 Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру

ПӘН: Өндірістік оқыту



Өндірістік оқыту шебері: Науанова Айгерим Нурсейтовна

Пәндік комиссия отырысында қаралды
Хаттама № 4 «14» 2022 жыл
Төрайымы: Досмаилова А.Т

Нұр-Сұлтан 2022 жыл

САБАҚ ЖОСПАРЫ						
Курс	3	Топ	АҚД-300	Сабақ номері	Біліктілігі	Кондитер
Мамандығы:	0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»					
Модуль атауы	КМ09 Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру					
Сабақ тақырыбы:	Сүтті қыз тортын дайындау және безендіру					
Күні:	25.02.2022	Ұзақтығы:	45 минут			
Өтетін орны:	Оқыту асханасы					
Сабақтың мақсаттары:	Білімділігі: Бисквиттің дайындау технологиясын мен кондитерлік бағытта қолдану мақсатында үйрету және меңгеру Дамытушылық: Студенттердің таным қабілеттерін дамыту, теориядан алған білімін тәжірибеде қолданып білу, мамандыққа деген қызығушылығын арттыру, сөздік қорын дамыту. Тәрбиелік: Өндіріс орындарына еңбек сүйгіш, кәсіби білікті, тапқыр да, өнерлі өз маманының шеберін дайындау. Білім алушылардың бойына эстетикалық талғамдылықты сіңіру және тәрбиелеу. Шығармашылық мүмкіндігін арттыру, алға қарай ұмтылуды, өз күшіне, өзіне сенуін қалыптастыру.					
Күтілетін нәтижелер	1.Студенттермен кері байланыс орнату 2. Теориядағы білімді тәжірибеде қолдана білу 3. Білімді жетілдіру					
Сабақ түрі	Өндірістік оқыту					
	Интерактивті тақта, презентация, нұсқаукартасы, кондитерлік құрал жабдықтар, технологиялық карталар					
Сабақты оқыту әдісі:	Жаңа матриалды түсіндіру, студенттерді пәнмен және біліктілікпен таныстыру					
Activity 1	Ұйымдастыру кезеңі					
Activity 2	Индукциялық дайындық					
Activity 3	Ағымдағы нұсқама					
Activity 4	Қорытынды нұсқама					
Қажетті құрал- жабдықтар	Жабдықтар: электр плиталары, бу конвекциялы пеш, миксер, араластырғыш. Инвентарь: ыдыс-аяқ, пышақтар, тұрмыстық техника, кесу тақталары.					
Қосымша әдебиеттер	1.Н. Г. Бутейкис, Ұннан жасалынған кондитерлік өнімдерін дайындау технологиясы Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2006. 2.Н Г Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 3 Тамақтану үшін рецепттер мен кулинарлық өнімдер жинағы Москва “Лада”,2009					
Уақыты (минут)	Кіріспе Шебердің іс-әрекеті	Студенттің іс-әрекеті			Оқу материалдары	
	Ұйымдастыру кезеңі					
	а) топ жетекшінің топқа дайындық туралы есебі; ә) оқушылардың сыртқы түрін тексеру, күнделіктерің болуын тексеру; б)кезекшілерді тағайындау	Бригадирдің есебі. Сабаққа дайындығын тексеру(кондитердің жеке бас гигиенасы, қауіпсіздік ережелері)			Перспективалық-тақырыптық жоспар, сабақ жоспары	
	Индукциялық дайындық					
	А) Сабақтың тақырыбы мен мақсатын хабарлау;	Есту және визуалды қабылдау,			Перспективалық-тақырыптық жоспар, сабақ	

	б) Өткен тақырыпты еске түсіру; в) Жаңа материалды түсіндіру г) Жаңа материалды бекіту; д) Тапсырмаларда жиі кезде-сетін тән қателер; е) Жұмыс орнын ұйымдастыру; 1 Қосымша	студенттердің жауаптары. Сабақтың тақырыбын жазады Оқу материалдарымен танысады	жоспары
	Ағымдағы нұсқама		
	Жаңа білімді игеру кезеңі Жұмыс орындарын мақсаттыаралау: I-жұмыс орындарын таза ұстауды, олардың ұйымдастырылуын тексеру. Әлсіз студенттерге ерекше назар аудару. II-тапсырманың дұрыс орындалуына назар аудару. III-студенттердің ТҚ ережелерін сақтауын аөзін-өзі бақылаудың дұрыстығын тексеру, кемшіліктерді көрсету. IV-орындалған жұмысты қабылдау және бағалау.	- Жұмыс орнын ұйымдастыру, керекті ыдыс-аяқтарды дайындау. Өзін тексеру және әлсіз студенттерге көмек көрсету - Кесуді дайындау. - Дайын өнімге органолептикалық баға береді. Өндірістік жұмыстарды қорғау.	Күнделік сабақ жоспары; оқу материалдары.
	Қорытынды нұсқама		
	а) аяқталған жұмыстарды талдау. Еңбек техникасын орындау кезінде жиі кездесетін қателіктер мен кемшіліктерді сұрыптау.	- Студенттер жұмыс кезінде жіберген қателіктері мен кемшіліктерін талдайды. - Өз жұмыстары мен басқалардың жұмысын бағалайды.	Оқу құралдары, қаламдар, дәптерлер және т.б.
	ә) оқушыларды бағалау критерийлері	Орындалған жұмысты ө/оқыту күнделіктеріне жазу.	Оқу құралдары, қаламдар, дәптерлер және т.б.
	б) үй тапсырмасы	2 Қосымшада берілген тапсырманы орындау	Оқу құралдары, қаламдар, дәптерлер және т.б.

Өндірістік оқыту шебері

Науанова А.Н.

Аға шебер

Койшибаева С.А.

Бисквит қамырын дайындау

Бисквит қамырының негізі — жұмыртқа. Жоғары сортты ұн пайдаланылады. Бисквит қамырын картоп және бидай ұнының қоспасынан әзірлеуге болады, бірақ картоп ұны бисквитті құрғатады. Қант ұнтағын пайдаланбаған жөн, өйткені ол қамырлы сұйылтып жібереді, ұсақ құмшекер пайдаланған жақсы. Хош иісті етіп, дәмін келтіру үшін қамырға лимон шырынын және цедра қосады, шоколад тортын әзірлегенде ұнтақ какао пайдаланылады.

Бисквитті даярлауға кіріспестен бұрын оны пісіретін қалып әзірлеу керек. Егер өрнеуі алынбалы арнаулы қалып болмаса, оның орнына қаңылтыр таба аласа алюминий кастрюль пайдалануға болады. Қалыпқа алдын ала таза қағаз (аздап сары май жағылған) төселеді, ол түбіне және ішкі қабырғаларына нығыз жабы сып тұруы қажет.



Егер қағаз болмаса, қалыпқа май жағыл, еленген кепкен нан ұнтағын немесе ұн себуге болады. Жұмыртқаның шикі ақуызын сарыуыздан мұқият айырады. Ақуызды тоңазытқышқа қояды (салқындатылған ақуыз тезірек көпіршиді). Кейде көпіршітер алдында ақуызға су (1 ақуызға 1/2 ас қасық су есебімен) қосады. Бұл көпіршіген ақуыздың мөлшерін көбейтеді. Ақуызды көпіршіген күйінде қалдыруға болмайды, өйткені ол «басылып» қалады. Сарыуызды ағарғанға дейін құмшекермен үгіп езеді. Ұғу процесі неғұрлым ұзақ болса, масса соғұрлым ағарып, мөлшері ұлғая түседі және бисквит те сапалы болады. Сарыуыз бен қант жақсы езілгеннен кейін алынған массаны ұнға араластырады, одан соң мұқият араластыра отырып, көпіршіген ақуыз қосады. Дайын болған массаны бірден қалыпқа құяды да, пісіру үшін сол бойда пешке қояды. Бисквитті 200°C-тан аспайтын тұрақты температура жағдайында пісіру керек.





1-кесте

**Технологиялық карта
Торт «Сүтті қыз торты»**

№	Азық-түлік атауы	1 порцияға арналған норма		Дайындау технологиясы
		Брутто	Нетто	
Қамырға:				Ең алдымен жұмыртқа мен қоюлатылған сүтті араластырамыз. Бөлек ыдысқа ұн мен қопсытқышты електен өткізіп дайындап қоямыз. Дайындаған ұнды жұмыртқалы массаға қосып араластырамыз. Қамыры дайын. Осы уақытта пешті 180 градусқа дейін қыздырып қоямыз. Пергамент қағаздарын дайындап, қамырды 6 бөлікке бөліп пісіріп аламыз.
1	Жұмыртқа	100	100	
2	Сары май	80	80	
3	Қоюлатылған сүт	380	380	
4	Ұн	190	190	
5	Қамырқопсытқыш	10	10	
6	Тұз	шым-шым	шым-шым	
Кремге:				
1	Кілегей 33%	700	690	
2	Ірімшік сүзбелі	300	300	
3	Қант ұнтағы	200	200	
Шығымы		2000 гр		

Оқушылар бүгін біз бисквит қамырының құрылымы мен жасалу жолдары туралы көп мағлұматтар алдық.

- Бисквит қамырының негізін атаңдар?
- Бисквит қамырына қандай ұн пайдаланылады?
- Лимон бисквит қамырына не үшін қосылады?
- Қалыпқа алдын – ала қағаз не үшін төселеді?
- Бисквитті қандай температурада пісіреміз?

Үйге тапсырма беру: бисквит қамырының технологиялық схемасын сызып келу.

Өнімдерді технологиялық карта мен дайындау барысында



Сабақты бақылау парағы

Сабақты бақылау күні: 25.02.2020
Мамандық: Информатика
Курс/топ: 3 курс
Пән/модуль: 1 модуль
Тақырыбы: Білім беру ресурстары
Педагог: Байжиев Р. А.
Бақылаушы: Байжиев Р. А.

№	Бақылау элементтері	Белгі (V)
1.	Сабақ жоспары берілді.	✓
2.	Күтілетін нәтижелер оқыту мақсаттарына сәйкес келді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін ескереді;	✓
	- зерттеу дағдыларын дамытуға бағытталған;	✓
3.	Практикалық және кәсіптік дағдыларды меңгеру.	✓
4.	Педагог сабақ мақсаттары мен күтілетін нәтижелерді қоюға білім алушыларды тартады.	✓
5.	Сабақтың әр кезеңінде педагог барлық білім алушыларды белсенді оқуға тартады (практикалық дағдыларды шыңдау)	✓
6.	Кәсіби дағдыларды үйренді.	✓
7.	Оқу материалын зерделеуді ұйымдастыру кезінде педагог мыналарды қамтамасыз етеді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруды;	✓
	- білім алушылардың қабілеттерін дамытуды;	✓
8.	Сабақ барысында педагог АКТ ресурстарын пайдаланды:	✓
	- білім беру нәтижелеріне қол жеткізу үшін дайын цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- меншікті цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- білім алушылардың ынтымақтастық жұмыстары үшін желілік ресурстарды қолданды;	✓
9.	Педагог оқыту мақсаттарына қол жеткізу бойынша әрбір білім алушының ілгерілеуін қадағалайды.	✓
10.	Педагог білім алушыларды бағалау үрдісіне тартады.	✓
11.	Педагог білім алушыларға сындарлы кері байланыс беру үшін жағдайлар жасайды.	✓

Бақылаудың қосымша элементтері

12. Сурфеттер менгеш
13. Сабақтар қоры, тапсырма
14. Мәтіндер

Кері байланыс және ұсынымдар:

Бақылаушы:

ТАӘ, қолы

Сабақты бақылау парағы

Сабақты бақылау күні: 25.02.22.

Мамандық: Программация матем

Курс/топ: 3

Пән/модуль: Алл 09

Тақырыбы: Суттә кыз тәртәкә дәйтәкәдәу

Педагог: Мәчәновә Р.Н

Бақылаушы: Рәсәдә Ю.Н

№	Бақылау элементтері	Белгі (V)
1.	Сабақ жоспары берілді.	
2.	Күтілетін нәтижелер оқыту мақсаттарына сәйкес келді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін ескереді;	✓
	- зерттеу дағдыларын дамытуға бағытталған;	✓
3.	Практикалық және кәсіптік дағдыларды меңгеру.	✓
4.	Педагог сабақ мақсаттары мен күтілетін нәтижелерді қоюға білім алушыларды тартады.	✓
5.	Сабақтың әр кезеңінде педагог барлық білім алушыларды белсенді оқуға тартады (практикалық дағдыларды шындау)	✓
6.	Кәсіби дағдыларды үйренді.	✓
7.	Оқу материалын зерделеуді ұйымдастыру кезінде педагог мыналарды қамтамасыз етеді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруды;	✓
	- білім алушылардың қабілеттерін дамытуды;	✓
8.	Сабақ барысында педагог АКТ ресурстарын пайдаланды:	✓
	- білім беру нәтижелеріне қол жеткізу үшін дайын цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- меншікті цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- білім алушылардың ынтымақтастық жұмыстары үшін желілік ресурстарды қолданды;	✓
9.	Педагог оқыту мақсаттарына қол жеткізу бойынша әрбір білім алушының ілгерілеуін қадағалайды.	✓
10.	Педагог білім алушыларды бағалау үрдісіне тартады.	✓
11.	Педагог білім алушыларға сындарлы кері байланыс беру үшін жағдайлар жасайды.	✓
Бақылаудың қосымша элементтері		
12.	Урок қызық және пәнаралық, на уроке	
13.	студенттер қызығары	
14.		

Кері байланыс және ұсынымдар:

Бақылаушы:

Рәсәдә Ю.Н

ТАӘ, қолы

Сабақты бақылау парағы

Сабақты бақылау күні: 25.02.2022

Мамандық: Шамаушақтың ұйымдастыру

Курс/топ: 3

Пән/модуль: КМ09

Тақырыбы: Суттің қоз тортегі дабындау

Педагог: Жапарова А.А.

Бақылаушы: Қайышевбаева С.А.

№	Бақылау элементтері	Белгі (V)
1.	Сабақ жоспары берілді.	
2.	Күтілетін нәтижелер оқыту мақсаттарына сәйкес келді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін ескереді;	✓
	- зерттеу дағдыларын дамытуға бағытталған;	✓
3.	Практикалық және кәсіптік дағдыларды меңгеру.	✓
4.	Педагог сабақ мақсаттары мен күтілетін нәтижелерді қоюға білім алушыларды тартады.	✓
5.	Сабақтың әр кезеңінде педагог барлық білім алушыларды белсенді оқуға тартады (практикалық дағдыларды шыңдау)	✓
6.	Кәсіби дағдыларды үйренді.	✓
7.	Оқу материалын зерделеуді ұйымдастыру кезінде педагог мыналарды қамтамасыз етеді:	✓
	- білім алушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруды;	✓
	- білім алушылардың қабілеттерін дамытуды;	✓
8.	Сабақ барысында педагог АКТ ресурстарын пайдаланды:	✓
	- білім беру нәтижелеріне қол жеткізу үшін дайын цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- меншікті цифрлық білім беру ресурстарын пайдаланады;	✓
	- білім алушылардың ынтымақтастық жұмыстары үшін желілік ресурстарды қолданды;	✓
9.	Педагог оқыту мақсаттарына қол жеткізу бойынша әрбір білім алушының ілгерілеуін қадағалайды.	✓
10.	Педагог білім алушыларды бағалау үрдісіне тартады.	✓
11.	Педагог білім алушыларға сындарлы кері байланыс беру үшін жағдайлар жасайды.	✓
Бақылаудың қосымша элементтері		
12.	Студенттер теориядан білімдерін	
13.	тәжірибеге қолдана біледі	
14.	Сабақ қызықты өтті.	
Кері байланыс және ұсынымдар: ОСК мақсатын қайышып, мектеп өкілдеріне өткізді.		

Бақылаушы: Қайышевбаева С.А.

ТАӘ, қолы