|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Жамбыл облысы әкімдігінің білім басқармасы «Жаңатас көпсалалы колледжі» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны  | C:\Users\Администратор\Desktop\65190865_469571557206436_8922465086203756544_o.jpg | Управление образования акимата Жамбылской области«Жанатасский многоотраслевой колледж»государственное коммунальное казенное предприятие  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   |  БЕКІТЕМІНДиректордың оқу ісі жөніндегі орынбасары \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.О.Қоданов"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ж. |

**Пән/модуль/өндірістік оқыту мен кәсіптік практика бойынша оқу жұмыс бағдарламасы**

**КМ1-Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау**

 **(модуль немесе пән атауы)**

 **Мамандық\_\_0508000\_\_\_Тамақтандыруды ұйымдастыру\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
**(коды және атауы)**

 **Біліктілік \_\_\_\_0508022\_\_\_\_\_\_Кондитер-безендіруші\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
**(коды және атауы)**

**Оқыту нысаны күндізгі орта білім базасында**

**Жалпы сағат саны \_\_\_\_\_504\_\_\_, кредит саны \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Әзірлеуші(-лер)\_\_\_\_\_\_Асылбекова Р.Ш.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(қолы) Т.А.Ә. (болған жағдайда)**

Түсіндірме жазба

|  |
| --- |
| Пән/модуль сипаттамасы:: Бұл модульдердің мақсаты шикізаттардың негізгі сипаттамасы,оларды дайындау,жартылай өнімдерді даярлау,ашытылған және ашытылмаған қамыр өндірісінің негіздері және одан алынатын өнімдер,әрлеуші жартылай өнімдер мен мастика,глазурь,сілікпе және т.б. алынатын әшекейлер,тоқбасарлар мен торттардың әсемделеуі қарастырылады . |
| Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: Шикізатты дайындау және қамыр илеу , қамырды өңдеу, өнімді жасау, қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру, әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған ет пен қосындыларды дайындау, ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру. |
| Пререквизиттер:химия,биология,микробиология,еңбекті қорғау,азық-түлік тауарларын тану. |
| Постреквизиттер:Тамақтануды ұйымдастыру,Тамақтану физиологиясы,санитария және гигиена,Тамақ кәсіпорнын жабдықтау, Азық-түлік тауарларын тану,Тамақ кәсіпорнында өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету |
| Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: Оқулықтар,I-net, смартфон, ноутбук . интерактивті тақта, практикалық әдістер, көрнекі-иллюстрациялық, ауызша проблеманы іздеу, өздігінше жұмыс жасау әдістер. Дәріс, презентация, видео. |
| Оқытушының байланыс құралдары: |
| Асылбекова Раушан ШойбековнаТ.А.Ә. (болғанжағдайда) | тел.:87758764732 |
|  е-mail: asylbekova\_78@bk.ru |

**Семестр бойынша сағаттарды бөлу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пән/модульдің коды және****атауы** | **Модульдегі барлық** **сағат саны** | **Соның ішінде** |
| **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |
| **1 семестр** | **2 семестр** | **3 семестр** | **4 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** | **7 семестр** | **8 семестр** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **КМ1****Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау.**  | **504** |  |  | **504** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.1.** Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау  |  |  |  | **24** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.2.**Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шікізаттың сапасын бағалау |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.3**.Ашытқы қосылған қамырды илеуді,кесуді орындау. |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.4.**Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.5.**Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру. |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
| **ОН1.6**.Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.  |  |  |  | **96** |  |  |  |  |  |
|  **ОН1.7**.Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.  |  |  |  | **96** |  |  |  |  |  |
| **КМ2****Ашытқы қосылмаған қамырмен одан өнімдер дайындау.**  | **288** |  |  |  |  **288** |  |  |  |  |
| **ОН2.1.**Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау  |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН2.2.**Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН2.3.**Үгілмелі қамырды бөлу. |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН2.4.**Қайнатпа қамырды бөлу. |  |  |  |  |  **48**  |  |  |  |  |
|  **ОН2.5.**Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау |  |  |  |  |  **48**  |  |  |  |  |
|   **ОН2.6.**Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру  |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
|  **КМ3** **Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру**  |  **312** |  |  |  |  **312** |  |  |  |  |
| **ОН 3.1.**Кремдер дайындау |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН3.2.**Қантты мастика,желе,карамель дайындау  |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН3.3.**Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН3.4.**Тоқбасарларды дайындау жәнебезендіру. |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН3.5.**Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру. |  |  |  |  |  **48** |  |  |  |  |
| **ОН3.6.**Торттарды дайындау және безендіру. |  |  |  |  |  **72** |  |  |  |  |
|  **Барлығы** |  **1104** |  |  |  **504** |  **600** |  |  |  |  |
| **Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны** |  **1104** |  |  |  **504** |  **600** |  |  |  |  |

 **Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  № |  Тараулар/оқыту нәтижелері |  Тақырыптар/бағалау өлшемдері | Барлық сағат саны | Оның ішінде | Сабақ түрі | Бағалау тапсырмалары |
| Теориялық | Зертханалық тәжірибелік | Өндірістік оқыту /кәсіптік практика |  Жеке |  |  |
| **КМ1**. | **Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау.** |  | **504** | **132** | **132** | **240** |  |  |  |
|  | **ОН1.1.** Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау | 1.Санитариялық қағидаларға сәйкес әртүрлі қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған мүкәммалды пайдалану және күту.2. Қамшы және қамыр илеу машинасымен жұмыс істеу кезіндегі пайдалану ережесі мен қауіпсіздік техникасы кондитерлік жабдықтың ерекшеліктері .3.Техника қауіпсіздігін сақтау .4.Кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидалар.5.Жұмыс орның ұйымдастыру.6.Санитарлық режимін сақтай отырып өнімдерді дайындау, сақтау мерзімі мен температурасы.7.Өндірістік және жеке бас гигиенасы.8.Тамақтан улануды және инфекцияны, гельминтикалық ауруларды тудыратын факторлар .9.Жіті және созылмалы инфекциялық аурулардың, құрт ауруларының және тамақтан уланудың пайда болу себептерін талдау . 10.Санитариялық талаптарға сәйкес кондитерлік құралдарды жуу және өңдеу .  **Бағалау өлшемдері**  1.Кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды қатаң сақтауды үйренеді.2.Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды.3. Дезинфекциялағыш ерітінділерді дайындайды,жұмыртқа қабығын өңдеу нұсқаулығын орындайды. 4.Қамырға бөгде заттардың енуіне жол бермейді;жабдықтың техникалық ақаулықтарын визуалды түрде анықтайды. 5.Дайындалатын қамырға сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады.6.Кептірілген жемістердің, жаңғақтар мен хош иісті заттардың сапасын бағалайды. | 24 | 12 | 12 |  - |  | АраласЛекцияЖаңа сабақЗертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН1.2.**Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шікізаттың сапасын бағалау. | 1.Кондитер өндірісі.Негізгі және қосымша шикізаттары.2. Өндіріс орындары туралы жалпы мәлімет.3. Қант және қантты заттар4. Жемісті –жидекті шикізаттар және жартылай фабрикаттар. 5. Какао-бұршақтар. 6. Сүт және сүт өнімдері .7. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері.8. Майлар. 9. Тағамдық қышқылдар .10. Ароматты заттар мен қопсытқыштар 11. Желатин,агар және пектин.12. Жаңғақтар мен майлы дәндер. 11. Тағамдық заттар .12. Кондитерлік өндіріс үшін шикізатты сақтау температурасы, тауарлық көршілестік ережелері  **Бағалау өлшемдері**1.Ұннан кондитерлік өнімдер дайындау үшін пайдаланылатын шикізаттың тағамдық құндылығын бағалайды;2. Ұнның, қанттың, крахмалдың сапалылық көрсеткіштерін есептейді..3. Кондитерлік өндіріске арналған шикізатты сақтау температурасын, тауарлық көршілестік қағидаларын сақтайды.4.Сапасыз шикізатты сұрыптайды.5.Шикі затты өндіріске дайындайды6.Шикізаттың өзара алмастырыалады.. | 72 | 24 | 24 | 24 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН1.3**.Ашытқы қосылған қамырды илеуді,кесуді орындау. | 1.Ашытылған қамыр және одан өнімдердайындау .2.Ашытылған қамырды илеу тәсілдері3.Ашытылған қамыр компоненттерінің технологиялық мәні4.Илеу барысындағы процестер5.Қамырдың ашуы6.Қамырдың ашуы кезіндегі процестер7.Қамыр илеу және ашу процестерін күшейту8. Ашытылған қатпарлы қамыр9 .Ашытылған қамырды бөлшектеу  **Бағалау өлшемдері**1.Ашытқы қамырды ашыу және ашықтысыз әдістермен араластырады.2.Ашытқы қосылған қамыр илеудің әдістерін біледі3.Илеу кезінде болатын үрдістерді түсінеді.4.Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды.5. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.6. Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды.  | 72 | 24 | 24 | 24 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН1.4.**Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау | 1.Тәтті емес фарштар2.Тәтті толтырмалар.3.Рецептуралары. **Бағалау өлшемдері**1. Әртүрлі тартылған еттен толтырмаларды дайындайды. 2.Көкөністерден толтырмаларды дайындайды.3.Балықтан толтырмаларды дайындайды.4.Жеміс-жидектен толтырмаларды дайындайды.5.Сүзбеден толтырмаларды дайындайды.6.Саңырауқұлақтан толтырмаларды дайындайды.7.Қосымша шикі заттардан толтырмаларды дайындайды. | 72 | 12 | 12 | 48 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН1.5.**Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру. | 1..Ашытқы қосылған қамырдан жасалатын өнімдерді қолмен қалыптау2. Ашытқы қосылған қамырдан жасалатын өнімдерді жабдықтың көмегімен қалыптау. 3. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясы.4. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін беру. **Бағалау өлшемдері** 1.Ашытқы қосылған қамырдан жасалатын өнімдерді қолмен қалыптайды.2.Ашытқы қосылған қамырдан жасалатын өнімдерді жабдықтың көмегімен қалыптайды.3. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды.4. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.5. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін береді. | 72 | 24 | 24 | 24 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН1.6**.Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 1.Ашытылған қамырдан алынатын жартылай өнімдер.2.Тәтті емес фарш салынған өнім3.Тәтті салма салынған өнім.4. Кәдімгі тәтті тоқаштар.5.Ашытылған қамырдан жасалған кекстер.6.Фритюрге қуырылған өнімдер.7.Ашытылған қатпарлы қамырдан жасалатын өнімдер. **Бағалау өлшемдері**1.Ашытқы қамырды өңдеу тәсілдерін біледі.2.Дайындалған жартылай фабрикаттардың сапа көрсеткіштерін біледі.3.Дара және өлшемді өнімдер алу үшін әртүрлі қамыр түрлерін өңдеу тәсілдерін меңгереді 4.Қамырды өңдеу үшін заманауи құрал-сайманды пайдаланады.5.Қамырды өңдеу кезінде санитариялық нормалар мен қағидаларды сақтайды.6. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды.7.Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады. 8.Әртүрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасайды.  | 96 | 24 | 24 | 48 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|   | **ОН1.7**.Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 1.Ашытылған өнімдер пісіру.2.Пісіру барысындағы процестер3.Өнімдерді салқындату және әсемдеу **Бағалау өлшемдері** 1.Жылулық жабдықты пайдаланудың қауіпсіз тәсілдерін, пісірудің температуралық режимі мен уақытын меңгереді 2.Қауіпсіздік техникасы қағидаларын сақтайды, наубайшының жұмыс орнын ұтымды ұйымдастырады, қуыру камерасын, электр және газ плитаны уақытында тазалауды жүргізеді .3.Әртүрлі қамыр түрлерінен жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру режимін сақтау үшін бағдарламалағыштарды, таймерлерді, термометрлерді пайдалануды үйренеді. 4.Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісірудің температуралық және уақыт режимін сақтайды.5. Пісіру графигін сақтай отырып, әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған өнімдерді пісіреді.6.Пісіріп болғаннан кейін, табақтарды тазалайды, капсулалар мен қалыптарды жуады. | 96 | 12 | 12 | 72 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **Барлық сағат саны:** |  | **504** | **132** | **132** | **240** |  |  |  |

 1- жеке сабақ сағаттарын қарастыратын оқыту, ерекше білім беру қажеттілігі бар тұлғаларды оқыту кезінде және "Өнер" бейіні бойынша білім беру бағдарламаларын жүзеге асыратын білім беру ұйымдарымен толтырылады.

\*Аталған оқу жұмыс бағдарламасының бөлімдері міндетті болып табылады. "Педагог мәртебесі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабы

1-тармағының 1) тармақшасына сәйкес педагог тиісті білім беру деңгейінің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес және пән/модуль ерекшеліктерімен білім алушылардың қажеттіліктерін ескере отырып қосымша элементтер енгізуге құқылы