|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |

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

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

**КМ3-Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру**  
 **(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 \_\_\_\_\_312\_\_\_, 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 Шойбековна  Т.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** |
| **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** | **312** |  |  |  | **312** |  |  |  |  |

**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 |  |  |
| **КМ3** | **Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру.** |  | **312** | **48** | **48** | **216** |  |  |  |
|  | **ОН 3.1.**Кремдер дайындау | 1.Кремдердің негізгі сипаттамасы.  2.Дайындау технологиялары,дайындау рецептуралары.  3.Сақтау мерзімі,сақтау шарттары,жабдықтарға қойылатын санитарлық талаптар..  **Бағалау өлшемдері**.  1.Кремдерлі дайындау тәсілдерін меңгереді,  2. Май және жұмыртқа өнімдерінің тағамдық және энергетикалық құндылығын бағалайды. 3. Әртүрлі кремдерді дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады. 4. Кремдер дайындаудың санитариялық режимін сақтайды. 5. Кремдерді сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды. 6. Май және жұмыртқа өнімдерінің сапасын анықтайды. 7. Кремдерді шайқайды  8. Кремдерді дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастырады 9.Кондитерлік цехтің жұмысшыларына қойылатын гигиеналық талаптарды қатаң сақтауды үйренеді  10. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы мен рецептурасын пайдаланады. | 48 | 12 | 12 | 24 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **ОН3.2.**Қантты мастика,желе,карамель дайындау | 1.Мастикадан әшекейлер даярлау.  2.Желеден әшекейлер даярлау.  3.Карамельдерден әшекейлер даярлау.  **Бағалау өлшемдері**  1.Карамельді қайнатып қояландыру температурасын сақтайды  2. Өңделмеген және қайнатылан мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады. 3. Желатинді ерітеді. 4. Агарды қайнатады. 5. Қантты қамырды араластырады және жаяды. 6. Қантты қамырдан пішіндерді кесіп, жасайды. 7. Өнімдерді безендіру үшін сұйық және қатты желені пайдаланады. | 48 | 12 | 12 | 24 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **ОН3.3.**Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. | 1.Безендіру үшін арналған шоколадтар.  2.Шоколад даярлау режимдері мен температурасы.  3.Шоколадтан дайындалған көлемді фигураларды құюға арналған қалыптар дайындау .  **Бағалау өлшемдері**  1. Шоколадты ерітеді және температурасын тұрақтандырады. 2. Шоколадты кристалдайды. 3. Шоколадтың қантты және майлы ағаруының алдын алады. 4. Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады | 48 | 6. | 6 | 36 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **ОН3.4.**Тоқбасарларды дайындау жәнебезендіру. | 1.Помадамен және белокты креммен әсемделген бисквитті тоқбасарлар.  2.Кремсіз үгілмелі тоқбасарлар.  3. «Наполеон» қатпарлы тоқбасарлар.  4.Қайнатпа тоқбасарлар.  5.Үлпілдек тоқбасарлар.  6.Бадамды-жаңғақты тоқбасарлар .  7.Үгінділі тоқбасарлар .  8.Комбинирленген тоқбасарлар.  **Бағалау өлшемдері**  1**.**Бисквитті тоқбасарларды дайындау және безендіру.  2.Үгілмелі тоқбасарлар.  3.Қатпарлы тоқбасарлар.  4.Қайнатпалы тоқбасарлар.  5.Ауа тоқбасарлар.  6.Бадамды тоқбасарлар. | 48 | 6 | 6 | 36 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **ОН3.5.**Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру. | 1. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.  2. Дайындау технологияларын сақтау.  **Бағалау өлшемдері**  1. Тәтті бәліштерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитке шәрбатты сіңіреді. 3. Әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған ж/ф кремдермен немесе жемісті салындымен қатпарлайды. 4. Қамырдан даярланған ж/ф креммен толықтырады. 5. Тәтті бәліштердің бетін далаппен, желемен, креммен безендіреді. | 48 | 6 | 6 | 36 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **ОН3.6.**Торттарды дайындау және безендіру. | 1. 1.Бисквитті торттар. 2. 2Үгілмелі торттар 3. 3.Қатпарлы торттар 4. 4.Вафельді торттар 5. 5.Бадам торттары 6. 6.Үлпілдек жартылай өнімдерден жасалған торттар 7. 7.Комбинирленген торттар   **Бағалау өлшемдері**  1. Торттарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитті, үгілмелі, қатпарлы және құрама торттардың сұрыпталымын салыстырады және таңдайды. 3. Қамырдан даярланған жартылай фабрикатты тазалайды, теңестіреді, қабаттайды. 4. Ж/ф креммен немесе жемісті салындымен қабаттайды және бетін безендіреді. 5. Торттың бүйір бетін безендіреді. | 72 | 6 | 6 | 60 |  | Аралас  Лекция  Жаңа сабақ  Зертханалық | Тест  Ауызша сұрақ  Бақылау сұрақ |
|  | **Барлық сағат саны:** |  | **312** | **48** | **48** | **216** |  |  |  |

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