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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |  |  БЕКІТЕМІНДиректордыңоқуісіжөніндегіорынбасары\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.О.Қоданов"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ж. |

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

**КМ2- Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау**
**(модуль немесе пән атауы)**

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

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

**Оқыту нысаныкүндізгіорта білім базасында**

**Жалпысағат саны \_\_\_\_\_288\_\_, кредит саны \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**(қолы) Т.А.Ә. (болғанжағдайда)**

Түсіндірмежазба

|  |
| --- |
| Пән/модульсипаттамасы::Бұл модульдердің мақсаты шикізаттардың негізгі сипаттамасы,оларды дайындау,жартылай өнімдерді даярлау,ашытылған және ашытылмаған қамыр өндірісінің негіздері және одан алынатын өнімдер,әрлеуші жартылайөнімдер мен мастика,глазурь,сілікпе және т.б. алынатын әшекейлер,тоқбасарлар мен торттардың әсемделеуі қарастырылады. |
| Қалыптастырылатынқұзыреттіліктер: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:Тамақтанудыұйымдастыру,Тамақтануфизиологиясы,санитарияжәнегигиена,Тамақкәсіпорнынжабдықтау,Азық-түліктауарларын тану,Тамақ кәсіпорнында өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету |
| Оқытуғақажеттіқұралдар, жабдықтар:Оқулықтар,I-net, смартфон, ноутбук . интерактивті тақта, практикалық әдістер, көрнекі-иллюстрациялық, ауызша проблеманы іздеу, өздігінше жұмыс жасау әдістер. Дәріс, презентация, видео. |
| Оқытушыныңбайланысқұралдары: |
| Асылбекова Раушан ШойбековнаТ.А.Ә. (болғанжағдайда) | тел.:87758764732 |
|  е-mail: asylbekova\_78@bk.ru |

**Семестрбойыншасағаттардыбөлу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пән/модульдің коды және****атауы** | **Модульдегібарлық****сағатсаны** | **Соныңішінде** |
| **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** |  |  |  |  |
| **ОН3.1.**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** |  |  |  |  |

**Оқужұмысбағдарламасыныңмазмұны**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тараулар/оқытунәтижелері | Тақырыптар/бағалауөлшемдері | Барлықсағатсаны | Оныңішінде | Сабақтүрі | Бағалаутапсырмалары |
| Теориялық | Зертханалықтәжірибелік | Өндірістікоқыту /кәсіптікпрактика | Жеке |  |  |
| **КМ2** | **Ашытқы қосылмаған қамырмен одан өнімдер дайындау.** |  | **288** | **48** | **48** | **192** |  |  |  |
|  | **ОН2.1.**Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау. | 1.Бисквитті жартылайөнімнің сипаттамасы..2.Қамыр даярлау әдістері.3.Оның рецептурасы.4.Бөлшектеу және қалыптау.5.Бисквит өнімдерін пісіру және суыту.6. Шәрбатты дайындау. **Бағалау өлшемдері** 1.Бисквитті қамырды өңдеу тәсілдерін біледі.2.Дайындалған жартылай фабрикаттардың сапа көрсеткіштерін біледі.3.Дара және өлшемді өнімдер алу үшін әртүрлі қамыр түрлерін өңдеу тәсілдерін меңгереді4. Бисквит қамырды бөлшектеп өңдеудің ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады 5. Санитариялық қағидаларға сәйкес бисквитті қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды 6. Қамырды табақтарға салып, қатпарын оңтайлы қалыңдыққа дейін теңестіреді 7. Биксвитті қамырдан өнімдер пісіру үшін қалыптар мен капсулаларды дұрыс толтырады. 8. Дайын жартылай фабрикатты пісіріп, салқындатқаннан кейін, оны қалыптар, капсуладан мұқият алады9.Шәрбаттықайнатыпқояландырутемпературасынсақтайды.10. Далаптыңжетілутемпературасы мен уақытынсақтайды11. Қант пен судыңарақатынасынсақтайотырып, инверттіжәнеқанттышәрбатқайнатады. 12."Әлсіз шарикке" сынамажасайды. 13. Далаптышайқайды14. Жұмыртқа-сүттішәрбатқайнатады15.Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындайды  | 48 | 12 | 12 | 24 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН2.2.**Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру. | 1.Қатпарлы жартылай өнімнің сипаттамасы.2.Қамыр даярлау әдістері.3.Оның рецептурасы.4.Бөлшектеу және қалыптау.5.Қатпарлы өнімдерді пісіру және суыту.**Бағалау өлшемдері** 1.Қатпарлы қамырды өңдеу тәсілдерін біледі. 2. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолданады.3.Қатпарлы қамыр үшін май дайындау қағидаларын сақтайды. 4.. Қатпар жасау үдерісінде қатпарлы қамырды дұрыс салқындатады 5. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын сақтайды. 6. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастырады7. Қамырды қолмен және машинамен жаяды.8. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, қамыр жаятын машинаны дұрыс пайдаланады.9. Тұтас қабатпен пісіру үшін қамырды 5-6 мм қалыңдықта жаяды.10. Дара өнімдерге арналған қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдейді | 48 | 12 | 12 | 24 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН2.3.**Үгілмелі қамырды бөлу. | 1.Үгілмелі жартылайөнімнің сипаттамасы.2.Қамыр даярлауәдістері.3. Оның рецептурасы.4.Бөлшектеу және қалыптау.5.Үгілмелі өнімдерді пісіру және суыту. **Бағалау өлшемдері** 1. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсінеді.2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындайды.3.Үгілмелі қамырды бөлшектеп өңдеу кезінде температуралық режимді сақтайды.4. Қамырды қажетті қалыңдық қабатында жаяды.5. Дайындаманы оймалардың көмегімен кеседі.6. Тәтті нанға арналған себетшелерді қалыптайды | 48 | 6 | 6 | 36 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық  | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН2.4.**Қайнатпа қамырды бөлу. | 1.Қайнатпа жартылай өнімнің сипаттамасы.2.Қамыр даярлау әдістері.3. Оның рецептурасы.4.Бөлшектеу және қалыптау.5.Қайнатпа өнімдерді пісіру және суыту. **Бағалау өлшемдері** 1. Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосады. 2. Қамырды кондитерлік қапқа салады.3. Қамырды, шарик, сақина, түтікше түрінде қалыптайды.  | 48 | 6 | 6 | 36 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН2.5.**Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 1.Үлпілдек жартылай фабрикаттар мен өнімдер.2.Бадам жартылай фабрикаттар мен өнімдер.3.Вафельдіжәне қантты жартылай фабрикаттар мен өнімдер.4.Пряниктік жартылай фабрикаттар мен өнімдер.5.Ұнтақты жартылай фабрикаттар мен өнімдер. **Бағалау өлшемдері** 1.Әртүрлі қамыр түрлерінің 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.  | 48 | 6 | 6 | 36 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **ОН2.6.**Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 1.Әртүрлі қамыр түрлерінен жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру .2. Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісірудің температуралық және уақыт режимі.  **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.  | 48 | 6 |  6 | 36 |  | АраласЛекцияЖаңа сабақ Зертханалық | ТестАуызша сұрақБақылау сұрақ |
|  | **Барлықсағатсаны:** |  | **288** | **48** | **48** | **192** |  |  |  |

 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