|  |
| --- |
| «Қарағанды тамақтандыру және сервис колледжі» КММ |

БЕКІТЕМІН

Директордың өндірістік оқу ісі

жөніндегі орынбасары

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шаяхметова С.О.

**САБАҚ ЖОСПАРЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс:** | 2 | | **Тобы:** | | | ТҰ 20-11 | **Сабақ нөмірі** |  |
| **Мамандығы:** | Мамандығы: 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» / Біліктілігі: 050801 2 аспаз | | | | | | | |
| **Модульдің атауы:** | Модуль 03.Түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау  КМБ 03.1 Көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер | | | | | | | |
| **Пәннің атауы** | Өндірістік оқыту және кәсіби тәжірибе | | | | | | | |
| **Сабақтың тақырыбы:** | Қақталған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер: тартымдалған қызанақ, бұрыш, кәді | | | | | | | |
| **Сабақ түрі:** | Еңбек тәсілдері мен операцияларын үйрену сабағы | | | | | | | |
| **Мерзімі:** | 23.11.2021ж | | | **Ұзақтығы:** | | | | **6 сағат (360 минут)** |
| **Сабақтың мақсаты:** | Білім алушылардың тартымдалған көкөністерді дайындаудың практикалық дағдыларына жаттықтыру және бекіту. | | | | | | | |
| **Сабақтың міндеттері:** | * Жұмыс орнын ұйымдастыру, жұмыста қауіпсіздік техникасын сақтау, тартымдалған көкөністер мен гарнирлерді дайындауға арналған шикізаттың жақсы сапасын анықтауда практикалық дағдыларды қалыптастыру. * Санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып, рецепттер жинағымен жұмыс істеуді, шикізатты есептеуді, қауіпсіз жұмыс істеу тәсілдерін үйрету. | | | | | | | |
| **Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін кәсіби дағдылардың тізбесі** | * Толтырылған көкөністер мен гарнирлерді дайындау, көкөністерді фаршпен толтыру және оларды пісіру табақтарына салу, қаймақ немесе қызынықты соусын құю, пеште пісіру, көкөніс тағамдарының дайындығын, дизайнын және ұсынылуын анықтаудың практикалық дағдыларын дамыту. | | | | | | | |
| **Қтал.Оқыту әдістері, әдістемелік тәсілдер, педагогикалық техникалар, педагогикалық технологиялар:** | | | | | | | | | |
| Көрнекі-иллюстрациялық (презентация), ауызша, бейнематериал көрнекілік материалдармен жұмыс, көкөністердің өңдеу сызбасы, көкөністердің турау түрлері, қауіпсіздік ережесі | | | | | | | | | |
| **Қажетті жабдықтар мен аспаптар:** | | -тақта, бор, қағаз, карындаш, оқу лабораториясы, қ/т бойынша журнал, құрал-жабдықтар, тазалағыш құралдары | | | | | | | |
| **Қосымша ақпарат көздері (әдебиет):** | | Анфимова Н. А. пісіру: студентке арналған оқулық. Мекемелерінің проф. білім беру/ Н.А. Анфимова. - 11-ші басылым., стер. - М.: "Академия" баспа орталығы, 2016. – 400б | | | | | | | |
| **Оқытушының байланыс ақпараты:** | | | | | | | | | |
| **Аты-жөні:**Амангелдиева М.К \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(қолы)* | | | | | **Тел.: 8 702 369 93 43** | | | | |

САБАҚТЫҢ КОНСПЕКТ – ЖОСПАРЫ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сабақтың барысы** | **Уақыт (360минут)** | **Оқытушының әрекеті** | **Студенттердің әрекеті** | **Оқу ресурстары мен материалдары** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **Ұйымдастыру сәті** | 5 | Сәлемдесу  Оқушыларды тізім бойынша тексеру.  Санитарлық киімнің жағдайын тексеру, жеке гигиена ережелерін сақтау.  Студенттердің сабаққа дайындығын және зейінін ұйымдастыру:  Сұрақ *:«*көкөністердің тағамдылық құңдылықтары неде?*»* (ойларын бір сөзбен жеткізу)  Топты екі топқа бөлу жеребе арқылы | - старостаның баяндауы:  - зейін қоюшылығы  - өз пікірін, ойларын айтады;  - сөйлеу мәнерлері  Екі топқа болінеді | журнал  Оқу-құралдары  Презентация  Слайд -1 |
| **Кіріспе нұсқаулық** | 45 | **Сабақтың тақырыбы мен мақсатын хабарлау.**  **Студенттерді ынталандыру.**  - Бағалау парағымен таныстыру.  Түрлі түсті қағаз бойынша бағалаймыз  - 90-100 балл  - 70-89 балл  - 50- 69 балл  - 0-49 балл  *Студенттердің теориялық білімдерін тексеру:*  **№1 тапсырма « «startup» сұрақтар»** *ойын*  Студенттер көкөністер суреттерін таңдау арқылы сұрақтарға жауап бреді   1. ***Қырыққабат толтырылу үшін қалай өңделеді?*** 2. ***Тағамдарың ұсыну температурасы?*** 3. ***Толтырылған бұрыштың орындалу реті*** 4. ***Толтырылған қызанақтың ретін таңдаңыз:*** 5. ***Көкөністердің тамақтанудағы рөлі:*** 6. ***Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеуді қандай цехте жүзеге асырады?*** 7. ***Жеміс көкөністерінде қандай дәрумендер бар?*** 8. ***Толтыру үшін жиі қолданылатын көкеністер***   *Ойын соңында талдау жасау*  **2. *«Дұрыс белгіле» ойын түрін ойнау***  ***Студенттер әр түрлі көкөністердің атауларын дұрыс белгілейді***     |  |  |  | | --- | --- | --- | | Баклажан | Қызынақ | Zucchini | | Перец | Картоп | Onion | | Кабачки | Пияз | Potatoes | | Помидор | Орамжапырақ | Pepper | | Капуста | Бұрыш | A tomato | | Картофель | Асқабақ | Cabbage | | Лук | Баялды | Eggplant |   *Дұрыс белгіле ойыны туралы талдау жасау*  **3. «видео сұрақ» тапсырмасы**  Студенттер берілген сұраққа жауап береді жәнеде оны талдайды.  Берілген тақырыпты оқып бір біріне айтып береді  **4. «Логика қайда?» тапсырмасында студенттер суреттерге қарап қандай мағынаны білдіріп тұрғанын талдайды**  Қауіпсіздік техникасы бойынша бейне материал көріп және оны талдау  *Теориялық білімдерін қорытыңдылау* | Өз ойын айтады  тыңдайды  есте сақтайды  танысады  сұрақтарға жауап береді  миға шабуыл  болжамдарын тыңдау  бір-бірлерінің қателіктерін айту, түзету  қағазды толтырады  бірге талдау  миға шабуыл  жылдамдық  жазбаша жұмысты орындау  зейінділік  болжамдарын тыңдау  бір-бірлерінің қателіктерін айту, түзету  визуалды байқау  талдау  пікірлерін білу  талдау, бір-бірін бағалау  қатемен жұмыс  бейне материал көру, талдау  бейне материал көру, талдау | Оқу-құралдары презентация  Оқу-құралдары  Бағалау парақтары  түрлі түсті қағаз  Слайд -2,3,4  Үлестірме қағаздары  Слайд -6  Үлестірме парақтары  Слайд- 15,16,17  Слайд- 18  Слайд-19,20  Бейнематериал  Бейнематериал |
| **Ағымдағы нұсқау** | 280 | **Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық**  Негізгі негізді қалыптастыру  **Білім алушыларға тапсырма беру.**  Алдағы өзіндік жұмыстың технологиялық реттілігі кезеңдері мен жұмыс тәсілдерін түсіндіру.  **Жұмыс орындарын аралау:**  **1) айналып өту – мақсатты практикалық**  **Айналып өту міндеті:**  - жұмыс орындарының, құрал-саймандардың, шикізаттың дайындығын тексеру;  - жұмыс орнын ұйымдастырудың дұрыстығын тексеру;  - жұмыстың бастапқы кезеңінің орындалуын бақылау;  - қауіпсіз еңбек әдістерінің сақталуын тексеру.  **2) айналып өту – нысаналы жеке**  **Айналып өту міндеттері:**  - әр білім алушының еңбек амалдарының дұрыс орындалуын бақылау;  - жұмыс орнын ұйымдастыруды бақылау;  - қауіпсіз еңбек тәсілдерін сақтауды бақылау;  - көмек көрсету.  **3) айналып өту – кешенді**  **Айналып өту міндеттері:**  - жұмыстардың орындалу барысының дұрыстығын және ҚТ сақталуын бақылау;  - өзін-өзі бақылауды жүзеге асыруды бақылау;  - көмек көрсету;  - жұмыс орнын ұйымдастыру жағдайын бақылау;  - қауіпсіз еңбек тәсілдерін сақтауды бақылау  **4) айналып өту – соңғы кезеңде**  - жұмыстарды қабылдау және алдын ала бағалау | Тыңдайды  Тыңдап есте сақтайды  Олар шебердің нұсқауын тыңдайды, жұмыс орнының дайындығын тексереді.  Жұмыс орнын ұйымдастыру, ыдыс-аяқ пен жабдықтарды таңдау.  Өнімдерді бастапқы өңдеу, қалдықтардың % өзін-өзі бақылауы (брутто массасы мен массаны нормативтермен салыстыру. Қажет болған жағдайда шикізатты нормаға дейін салу).  Жеке тапсырмаларды өз бетінше орындайды  Рәсімдейді, таныстырады бұйымдар. | "Ең алдымен қауіпсіздік" қосымшалары  Қ/т бойынша журнал,  Табиғи үлгілер  Ас үй жабдықтары  Үлестірме қағазы  Студенттердің бағалау парағы  ө//о шебердің бақылау хаттамасы |
| **Қорытынды нұсқау** | 30 | сабақтың мақсатына жету туралы хабарлау Қорытындылау:  әрбір білім алушының жұмысын талдау;  білім алушылардың жұмысын үздік нәтижемен белгілеу;  білім алушылардың жұмысындағы ең тән қателіктерді талдау;  әрбір білім алушының жұмыс сапасына баға беру; білім алушылардың орындаған тапсырмаларын тексеру.  Үй тапсырмасы: Ө\О сабақтарын үй жағдайында жасау  - Рефлексия: «Бағдаршам»  Түсінбедім  Сұрағым бар  Толық түсіндім | -ұсынылған әрекет тәсілдерін меңгеру  -өз ойлары мен тұжырымдарын дәйектеуі  - жетістікке жетуі  - өзін-өзі бағалау  - жұмыс орының жинау  Рефлексияға қатысу, пікірлерін тыңдау | Бағалау парағы  ө//о шебердің бақылау хаттамасы  топ журналы  тазалағыш құралдар  түрлі түсті қағаз |

Бақылау парағы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Топ**  **ТҰ 20-11** | **5 - өте жақсы-90-100**  **4 - жақсы-70-89**  **3 - қанағаттанарлық-50-69**  **2 - қанағаттанарлықсыз-0-49** | **Тапсырма**  **№1** | **Тапсырма**  **№2** | **Тапсырма**  **№3** | **Тапсырма**  **№4** | **Сыртқы түрі** | **Жұмыс орнын ұйымдастыру** | **Жұмыс орнының тазалығы**  **Қауіпсіздік техникасын сақтау** | **Тағамдарға койылатын талаптар** |
| **1** | Аманжол Айназ Ерболқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Амантаева Аружан Медетқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Арысбек Бекзат Ғалымжанұлы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Ахмадин Ринат Қабдысаматұлы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Балтабаев Кайрат Худайбердиулы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Бөлекбаева Маржан Нұртасқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Жамшыбаева Зейнеп Жанкелдіқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Женисов Фархат Дарханович |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Канатова Дайана Жанатовна |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Кенесбаева Айдана Каржаубаевна |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Кәри Фаруза |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Қайсарова Сәбина |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Құбайдолла Зәмзәгүл Қабидоллақызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Мадалиева Тахмина Рустамбековна |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Макажанов Жасын Бауыржанович |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Манкаева Анель Алихановна |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Муратхан Молдиргул |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Онгалбеков Жасулан |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Рахымбек Дильнара Төлешқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Сейтқазиев Мұстафа Манатұлы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Сыздыков Абылай Канабекович |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | Текебаева Дариға Дулатқызы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | Угаров Даниал Ерболович |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Шойбекова Айзат |  |  |  |  |  |  |  |  |

Оқу практикасы бойынша оқу жетістіктерінің деңгейін бағалау критерийлері (дескриптор)

**5 (өте жақсы) 90-100%**

Егер білім алушы жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырса, санитарлық нормалар мен ережелерді сақтаса, "5" (өте жақсы) бағасы қойылады. Қауіпсіз еңбек жағдайларын сақтайды. Еңбек тәртібінің талаптарын дәл орындайды. Өздігінен, органолептикалық тәсілмен көкөністердің сапасын дәл тексереді, көкөністерден жартылай фабрикаттарды өңдеуге және дайындауға арналған жабдықты, өндірістік мүкәммалды таңдайды. Өз бетінше және сенімді түрде, шебердің көмегінсіз көкөністердің дәстүрлі түрлерін қарапайым және күрделі (бұйра) формалармен өңдейді, кеседі және қалыптастырады, сондай – ақ қарапайым күрделілік деңгейі-карвинг техникасының түрімен кеседі. Дайын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды бракераж жүргізеді, сапа көрсеткіштерін анықтайды. Жартылай фабрикаттардың аспаздық қолданылуын біледі. Көкөніс композицияларының дизайн нұсқаларын орындайды. Жасалған бұйымдардың сапасы талаптарға толық жауап береді.

**4 (жақсы) 70-89%**

Егер білім алушы жұмыс орнын ұйымдастыруда аздаған ауытқуларға жол берсе, Санитариялық нормалар мен қағидаларды, қауіпсіз еңбек жағдайларын сақтаса, "4" (жақсы) бағасы қойылады. еңбек тәртібінің талаптарын орындайды. Органолептикалық тәсілмен көкөністердің сапасын дербес тексереді, көкөністерден жартылай фабрикаттарды өңдеуге және дайындауға арналған жабдықты, өндірістік мүкәммалды таңдайды. Кейбір жағдайларда шебердің көмегі қажет. Қарапайым және күрделі (бұйра) пішіндегі көкөністердің дәстүрлі түрлерін өздігінен өңдейді, кеседі және қалыптастырады, сонымен қатар қарапайым күрделілік деңгейі – ою техникасының түрімен кеседі. Ол өзі түзете алатын кішігірім қателіктерге жол береді. Жартылай фабрикаттарды аспаздық қолдануда кішігірім қателіктер жібереді. Дайын өнімнің бракеражын жүргізеді, сапа көрсеткіштерін анықтайды. Көкөніс композицияларының дизайн нұсқаларын орындайды. Бұл жағдайда елеусіз қателіктер жібереді. Жасалған бұйымдардың сапасы талаптарға жауап береді, бірақ шамалы ауытқуларға жол беріледі.

**3 (қанағаттанарлық) 50-69%**

Егер білім алушы жұмыс орнын ұйымдастыруда елеулі ауытқуларға жол берсе, Санитариялық нормалар мен қағидаларды, қауіпсіз еңбек жағдайларын және еңбек тәртібінің талаптарын ішінара бұзса, "3" (қанағаттанарлық) бағасы қойылады. Шебердің көмегімен көкөністердің сапасын органолептикалық тәсілмен тексереді, көкөністер мен саңырауқұлақтардан жартылай фабрикаттарды өңдеуге және дайындауға арналған жабдықты, өндірістік мүкәммалды таңдайды. Көкөністердің дәстүрлі түрлерін қарапайым және күрделі (бұйра) пішіндермен өңдейді, кеседі және пішіндейді, сонымен қатар қарапайым күрделілік деңгейі – ою техникасының түрімен кеседі. Ол өзі түзете алмайтын маңызды қателіктерге жол береді. Дайын өнімнің бракеражын жүргізеді, сапа көрсеткіштерін анықтайды. Жартылай фабрикаттарды аспаздық пайдалануды білу қиын. Шебердің көмегімен көкөніс композицияларының дизайн нұсқаларын орындайды. Қателіктер жібереді, бұл ретте, елеулі қателер. Орындалған өнімдердің сапасы талаптарға толық жауап бермейді, айтарлықтай ауытқуларға жол беріледі. Шеберден үнемі көмек сұрау.

**2 (қанағаттанарлықсыз) 0-49%**

Егер білім алушы көкөністерді кесу және қалыптау, көкөністерден жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде өрескел болса, "2" (қанағаттанарлықсыз) бағасы қойылады

қателер өздігінен түзетілмейді. Ресімдеу және нұсқалары берілген бұйымдарын көрсетеді. Жартылай фабрикаттардың аспаздық қолданылуын білмейді. Өнімдер сапа талаптарына сәйкес келмейді және оны сату үшін пайдалануға болмайды. Жұмыс көлемі орындалған жоқ. "Карвинг-күрделіліктің қарапайым деңгейі"техникасында көкөністердің құрамын жинай алмайды. Жұмыстың орындалуына өзін-өзі бақылауды жүзеге асыра алмайд