

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ

Алматы қаласы Білім басқармасының
«Туризм және қонақжайлылық индустриясы колледжі»
Мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны



Бекітемін
Директордың ғылыми және оқу-
әдістемелік жұмыстар жөніндегі
орынбасары

_____ И.Анаятова
_____ 20__ жылы

ӘДІСТЕМЕЛІК ДӘЙЕКТЕМЕ

Пән: Өндірістік оқыту

Мамандығы: 07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Біліктілігі: 3W07210302 – Кондитер

Өндірістік оқыту шебері _____ Г.Мельдебекова

_____ 20__ жыл

Беттер саны _____

Дана _____

АЛМАТЫ, 2024

Келісілді

Әдіскер _____ Қ. Джебекова

Өндірістік оқыту шебелерлерінің циклдік
әдістемелік комиссия отырысында қаралды

Мазмұны

1.Сабаққа дейін.

- а. Адресті санат
- б. Сабақтың тақырыбы;
- в. Сабақтың мақсаты;
 - білімділік;
 - дамытушылық;
 - тәрбиелік;
- г. Алдын – ала білімін тексеру;
- д. Сабақтың ұзақтығы;
- е. Оқыту әдісі;
- ж. Ұсынылатын сұрыптама;
- з. Ресурстар;
- и. Сабақ нәтижесін бағалау;
- к. Күтілетін нәтиже сипаттамасы (қүзіреттілік)

2. Сабақ барысы

а. Ұйымдастыру кезеңі

б. Кіріспе нұсқау:

- Сабақтың тақырыбы мен мақсатын таныстыру. Мәселені айқындау;
- Сабақ материалдары бойынша студенттерге нұсқау беру;
- Жұмыс орнын дайындау;
- Негізгі тәсілдерді көрсету;
- Инструкциялық карта бойынша жұмыстың орындалу тәртібі;
- Тұжырым нұсқасындағы материалдың қорытындысы.

в. Ағымдағы нұсқа және білім алушылармен жұмыс:

Бірінші мақсатты айналым:

- тағамның дайындалу технологиясының өндірістегі оқыту шеберінің көрсетілімі.
- жұмыс орнын тексереді;
- санитарлық талаптар мен техника қауіпсіздігін қадағалайды;
- әр топ өздеріне қажетті шикізаттарын алады;
- құралдар мен аспаптарды тексереді;
- шағын топтың ішінде тапсырманың орындалуын ұйымдастырады;
- техника қауіпсіздігін сақтап, орындалуын тексереді.

Екінші мақсатты айналым:

- жұмыс барысында технологиялық үрдісті қадағалау;
- шикізатты үнемді пайдалануын тексеру;
- санитарлық талаптарды және техника қауіпсіздігін қадағалау;
- техника қауіпсіздігінің орындалуын қадағалау;
- тағамының технология бойынша дайындалуын қадағалау;
- Шикізаттың көршілес орналасуын қадағалау;
- өндірістік оқыту шебері топтың технология бойынша жұмыс жасалуын тексереді;
- қате жіберген жерлеріне ескерту айтылады;
- бағалау кестесіне баға қойылады.

Үшінші мақсатты айналым:

- Білім алушылар өнімді талқылап, бүгінгі сабақтан алған әсерлерін айтады.

г. Қорытынды нұсқа:

- Жұмыстың орындалу сапасы және қызметтеріне жекеше сараптама
- орындалған жұмыстарды талдау.
- әдеттегі қателіктерді талдау, ескертулер

д. Ұй тапсырмасы

3.Әдебиеттер

4.Қосымша

1. Сабаққа дейін:

а. Адресі санат

Мамандығы: 07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Біліктілігі: 3W07210302 – Кондитер

Бағам: Екінші

Оқу пәні: Өндірістік оқыту

Модульдің аты мен коды: КМ 02. Нан-тоқаш өнімдерін, бәліштерді пісіру. ОН 2.4. Бәліштерді өндіруді жүзеге асыру

б. Сабақтың тақырыбы: Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды.

в. Сабақтың мақсаттары:

- **білімділік:** білім алушылардың 100% - ы қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормаларды сақтай отырып, үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды;

- **дамытушылық:** білім алушылардың алған білімдерін жалпылау, талдау және салыстыру дағдыларын дамыту;
- **тәрбиелік:** білім алушыларды жұмыста ұқыптылыққа, шикізатқа ұқыпты қарауға тәрбиелеу.

Мазмұны бойынша:

- білім алушылар үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау бойынша дағдыларды меңгереді;
- білім алушылар үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлеріне аспаздық сипаттамасын өз бетінше береді;
- білім алушылар технологиялық процесстерді тәртіппен орындауды меңгереді;
- білім алушылар технологиялық процесстер кезінде қауіпсіздік техникасы ережелерінің орындалуын қадағалайды.

Дамыту бойынша:

- білім алушылар үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау кезінде қабілеттерін дамытады;
- білім алушылар өз бетінше жұмыс орнын ұйымдастыра алады;
- білім алушылар шикізатты, электр энергиясын, су ресурстарын ұтымды пайдалануды, шығармашылық белсенділік танытуды және бір-біріне өзара құрмет көрсетуді үйренеді;
- білім алушылар қауіпсіздік техникасы мен санитарлық – гигиеналық талаптарды сақтайтын болады;
- білім алушылар бракераж кезінде үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау кезінде, шығармашылық атмосфераны құруды үйренеді;
- білім алушылар алынған нәтижелердің өзін-өзі бағалауын жүзеге асыруды үйренеді.

г. Алдын ала білім беру:

Білім алушылар білуге тиіс:

- жұмыс орнын ұйымдастыруды;
- қауіпсіздік техникасы ережесін;
- санитарлық-гигиеналық талаптарын;
- бәліш өнімдерін дайындауға шикізатты дайындау ережесін;
- азық-түлік қауіпсіздігін;
- уақытша және температуралық режимді сақтауды;
- үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлеріне органолептикалық бағалауын орындауды;
- үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш өнімдерін ұсынуға қажетті ыдыстарды;
- НАССР стандарты сапасын қамтамасыз ету жүйесінің құрал-сайманын;
- электр жабдықтарын дұрыс пайдалануын;
- үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерінің сапасына қойылатын талаптарын;
- білім алушылар топ ішінде өз беттерінше жұмыс істеуін.

Білім алушылар жасай білуге тиіс:

- жұмыс орындарын ұйымдастыруды;
- жылу және механикалық жабдықтарды пайдалануды;
- үгілмелі қамырды қамырды илеуді;
- үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындауды және безендіруді.

д. Сабақтың ұзақтығы – 270 минут

Ұйымдастыру кезеңі – 10 минут

Кіріспе нұсқаулық – 30 минут

Ағымдық нұсқаулық – 170 минут

Қорытынды нұсқаулық – 45 минут

- Кері байланыс;
- Сабақтың қорытындысын шығару;
- Үй тапсырмасы.

е. Оқыту әдісі:

- Өндірістік оқыту шеберінің тәжірибелік көрсетілімі;
- Өзіндік жұмыс.

ж. Ұсынылатын ассортимент: үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлері.

з. Ресурстар:

Шикізаттар: бидай ұны, сүт немесе су, жұмыртқа, сарымай немесе маргарин, қант, қант ұнтағы, қопсытқыш, тұз, сұйықмай, меланж, лимон шырыны, грек жаңғағы, бадам жаңғағы, кілегей 33%, бал, алма, алмұрт.

Жабдықтар: электрплитасы, бу конвектоматы, қамыр илегіш машина.

Құралдар: пышақ, тақтай, сито, таба, қысқыш, бәліш пісіретін қалыптар.

Ас-үй ыдыстары: табалар, кәстрөлдер.

Ыдыс аяқ: Сервизді ыдыс-аяқ.

и. Сабақ нәтижелерін бағалау.

Білім алушылар теорияны игеріп, тәжірибелік біліммен дағдыларды игергендігінің дәлелі болады:

- қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормаларды сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру;
- үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау;
- санитарлық нормаларды сақтай отырып үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін ұсыну;
- бракераж жасау.

к. Күтілетін нәтижелерді сипаттау(құзыреттіліктер)

- КМ 02. Нан-тоқаш өнімдерін, бәліштерді пісіру.
- ОН 2.4. Бәліштерді өндіруді жүзеге асыру.

2. Сабақ барысы

Сабақ жоспары. Модуль коды КМ02

Сабақтың тақырыбы: Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау.

Сабақтың мақсаты: білім алушылардың 100% - ы қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормаларды сақтай отырып, үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды.

Сабақтың кезеңдері	t мин	Педагогтің қызмет түрі	Білім алушының қызмет түрі
1	2	3	4
Ұйымдастыру кезеңі	2 мин	- Білім алушыларды қарсы алу; - журнал бойынша жоқтарды атап өту;	Білім алушылар өндірістік оқыту шеберімен амандасады, староста жоқтардың тізімін береді
	2 мин	Білім алушылардың сабаққа дайындығын	Білім алушылар санитарлық талаптарға

Практикалық жұмыс			тексеру: - сыртқы көрінісін; - санитарлық талаптарын.	сәйкес сыртқы түрін тексереді
		2 мин	Топтың психологиялық көңіл-күйі: өндірістік оқыту шебері әр білім алушыға тілегін айтады және оны жақын жерде тұрған сыныптасына айтуды сұрайды. Алдағы жұмыс бойынша білім алушыларға тілектер айту	Білім алушылар бір біріне тілектерін айтады
		2 мин	Өндірістік оқыту шебері құты бейне көмегімен білім алушыларды 3 топқа бөледі, қонаққа шақырылған өндірістік оқыту шеберлері 1 топ құрайды. (қосымша №2)	Білім алушылар үстелдегі құты бейне көмегімен 3 топқа және 1 топ қонаққа шақырылған өндірістік оқыту шеберлері болып бөлінеді. Әр топ өз орнына отырады
		2 мин	Өндірістік оқыту шебері сарапшы мүшелерімен таныстыру	Білім алушылар сарапшылар мүшесімен танысады
	Кіріспе нұсқаулық	2 мин	Өндірістік оқыту шебері жаңа тақырыппен таныстыру, білім алушылар сабақ мақсатын айқындау, сабақтың мақсатымен таныстыру (қосымша №3)	Білім алушылар өз сабақ мақсатын «padlet» қосымшасымен айқындайды
		3 мин	Сайыс ережесімен сабақты бағалау критерийлерін анықтау, түсіндірме жазбасын қарастыру (қосымша №1)	Білім алушыларға электрондық түсіндірме жазба беріледі
		15 мин	Тапсырма №1. «PowerPoint» қосымшасында «Викторина» ойыны көрсетілген. Әр топқа 5 сұрақтан беріледі. (қосымша №4)	Әр топ командасымен «Викторина» ойынын ойнайды

		10 мин	Өндірістік оқыту шебері қауіпсіздік ережесі мен санитарлық талаптарды «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактиві арқылы өткізу (қосымша №5)	Білім алушылар «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактивіндегі сұрақтарға жауап береді
Ағымдық нұсқаулық 170 мин				
1 мақсатты айналым	P ¹	45 мин	Өндірістік оқыту шеберінің көрсетілімі (қосымша №6)	Білім алушылар технологиялық карта бойынша белгілер жасалады
			Тапсырмалар береді және оларды жұмыс орындарына бөлу	Білім алушылар топтасып тапсырма алады
			Практикалық қызметінің мақсатын нақты айқындау	Білім алушылар өз қызметінің мақсатын анықтайды
			Өнімдерді дайындау және безендіру, ұсыну бойынша еңбек әдістерін дұрыс және сапалы орындау дағдыларын дамыту	Білім алушылар өнімдерді дайындау және безендіру, ұсыну бойынша еңбек әдістерін орындайды
			НАССР талаптарына сәйкес жұмысты бастау үшін жұмыс орнын ұйымдастыруды тексеру	Білім алушылар өз жұмыс орнын ұйымдастырады
			тапсырмалардың топ ішінде қалай бөлінетінін, жылу жабдықтарымен және тоңазытқыш жабдықтармен, құралдармен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік ережелерінің сақталуын тексеру	Білім алушылар тапсырмаларды топ мүшелері арасында бөледі, қауіпсіздік ережелерін сақтайды
2 мақсатты айналым	D ²	85 мин	Швейцариялық бәліш өнімдерін дайындау және ұсыну бойынша технологиялық картамен өзіндік жұмыс (4-қосымша.): 1.негізгі және қосалқы шикізатты сұрыптау және дайындау; 2.үгілмелі қамырды дайындау; 3.лимон, жаңғақ және алма салмасын дайындау;	1.Шикізат сұрыптайды және дайындайды; 2.үгілмелі қамырды дайындайды; 3.лимон, жаңғақ және алма салмасын дайындайды; 4.бәліш өнімдерін ұсынады

				4.бәліш өнімдерін ұсыну жұмыс орнын ұйымдастыруды тексеру. Алынған тапсырмаларға сәйкес білім алушылардың жұмысын үйлестіру: 1.шикізатты өңдеу талаптарына сәйкестігі; 2.пышақпен, құралдармен және жабдықтармен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормалардың сақталуына сәйкестігі; тағамды дайындау кезінде температуралық режимді сақтау сәйкестігі	1.Талаптарға сай шикізаттың сапасын анықтайды; 2.қауіпсіздік ережелерін сақтайды.
3 мақсатты айналым	C ³	40 мин	НАССР сәйкес жұмыс орнын уақтылы тазалауды, қолдың тазалығын бақылау. Жұмысты жақсарту үшін қателерді жазып, талдау. Талдауды қолдану арқылы әдеттегі қателерді түзеу.	Жұмыс орнын тазалайды. Жіберілген қателерді түзетеді.	
Қорытынды нұсқаулық	A ⁴	45 мин	Орындалған жұмыстарды критерийлер мен бағалау бойынша тексереді. Өнімді көрсету, өзін-өзі бағалау, тағамның бракеражы	Білім алушылар өнімдерді бракераждайды және бір бірін бағалайды	
Оценивание результатов урока		15 мин	Чек-лист бойынша орындалған жұмыстың қорытынды бағасын шығару; "SMS" рефлексиясы. (қосымша №8)	Бағаларымен танысады, кері байланыс береді, Білім алушылар үй тапсырмасын алады	

**«Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды»
тақырыбының чек-парағы**

№	Критерии	Бағалау критериилері	Макс	Бағалау
Сыртқы көрінісі				
1.	Сыртқы көрінісі. Санитарлық талаптарын сақтау.	Китель (аспаздың күртешесі) - ақ түсті (түрлі-түсті әрлеу элементтері рұқсат етіледі). Алжапқыш (фартук), шалбар - ақ түсті. Бас киім – аспаздың ақ бас	5	

		киімі. Аяқ киім - жабық мокасиндер немесе крокстар.		
Ұйымдастырушылық дағдылар				
2.	Жаңа тақырып бойынша тапсырма орындау	«PowerPoint» қосымшасында «Викторина» ойыны көрсетілген 15 сұраққа жауап беру	5	
5.	Техника қауіпсіздік ережелерін сақтау бойынша ережелерді қайталау	Техника қауіпсіздігі, қоршаған ортаны қорғау нормалары, азық-түлік гигиенасын және өнімді өткізу бойынша «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактивіндегі сұрақтарға жауап беру	5	
6.	Дайындық процесінде гигиеналық ережелерді сақтау	Жұмыс кезінде нормаларды сақтау, өңдеу, дайындау және қызмет көрсету бойынша жүргізу. Барлық тауарлар мен дайын өнімдерді сақтауда гигиена нормалары мен қауіпсіздік ережелерін сақтау. Білім алушы өзінің тазалығымен және сыртқы көрінісін қадағалайды.	3	
7.	Дайындау процесі кезінде жұмыс және жұмыстан кейін жұмыс орнының тазалығының сақталуы	Жұмыс аймақтары мен құрал-жабдықтардың ең жоғары стандарттарына сәйкес ұйымдастыру. Білім алушы үнемі жұмыс орнын жинау.	3	
8.	Құралдар мен жабдықтарды дайындау	Жұмыс процесін оңтайландыру үшін құралдар мен жабдықтарды тексеру және дайындау.	5	
9.	Шикізатты дайындау	Ингредиенттерді дайындауды, сақтауды, мерзімі мен пайдалану әдістерін білуі.	2	
10.	Шикізатты ұтымды пайдалану, қалдықтарды азайту (тұрақты қалдықтарды көрсету)	Ингредиенттер үнемді тұтынылады және қалдықтарды азайтады.	5	
Жұмыс мазмұны				
11.	Барлық операцияларды ретімен орындау	Жұмыс уақытын дұрыс ұйымдастыру мақсатында жоспарлау принциптерін сақтау	5	
12.	Тапсырма ауқымында әртүрлі техникаларды меңгеруді көрсету	Өнімді пішіндеу техникасы	10	
Жұмыс нәтижесі				
13.	Безендіру/ шығармашылық	Түстерді, дәм комбинацияларын және текстураны сәйкестендіруді қолдану	5	
14.	Дайындалу уақыты	Тапсырманы уақытылы орындап біту	5	
15.	Саны	Нәтижесінде жоспарланған өнім көлемін алу	5	
16.	Салмағы	Өнімнің салмағына сәйкес болу	5	

17.	Пішіні	Өнімнің пішініне сәйкес болу	5	
18.	Сыртқы түрі	Түсі, қыртысының жай-күйі, пішіні, қалыңдығы, жарықтардың болуы немесе болмауы, қыртыстың үгіндіден қабыршықтануының болмауы, салындының ағуы	5	
19.	Ұсыну дұрыстығы	Өнімді ұсыну ережелерге сәйкес жүзеге асырылады	5	
20.	Жұмыстың орындалу барысы мен сапасын талдау	Жұмыс барысында жіберілген қателерді анықтау	5	
Эмоционалдық құрамдас бөлігі				
21.	Жұмысты сенімді әрі оңтайлы қарқында орындады	Жобалау және пайдалану әдістерінде инновациялық әлеуетті көрсетуі. Жұмыс орын уақытын дұрыс ұйымдастыруды жоспарлау принциптері	2	
	Барлығы		100	

а. Ұйымдастыру кезеңі – 10 минут.

Сәлемдесу: өндірістік оқыту шебері білім алушылармен амандасады және өзінен бастап бүгінгі күнге тілек айтады.

Тізім бойынша білім алушыларды тексеру – 2 минут.

Білім алушылардың сабаққа дайындығын, сыртқы түрін тексеру – 2 минут.

"Миға шабуыл, өзін-өзі тексеру". Арнайы киім: китель, шалбар, алжапқыш, қалпақ, сүлгі және ауыстырылатын аяқ киімнен тұрады. Білім алушылар бір-бірін сыртқы түрінің сәйкестігін тексереді. Өндірістік оқыту шебері жетекші сұрақтар қояды: өндірісте кондитерде қалпақтың немесе алжапқыштың немесе, сүлгінің немесе ауыстыратын аяқ киімнің немесе ауыстырмалы кительдің немесе ауыстырмалы шалбардың болмауына жол берілеме? Және неге? Білім алушылар өз жауаптарын кезекпен ұсынады.

Топтың психологиялық көзқарасын ұйымдастыру – 2 минут.

«Сәлемдесіп қошемет сөздер айту» . Шеңберде әркім өз кезегінде көршісімен сәлемдеседі және оған есімінің бастапқы әрпі бойынша қошемет сөз айтады. Мысалы, " Сәлем Айсұлу! Сен бүгін Айдай сұлусың!". Қошемет сөз айтқан адам бұл үшін алғыс айтып көршісіне тәтті кәмпит ұсынады.

Өндірістік оқыту шебері құты бейнесін ұялы телефон шамымен көрсету арқылы білім алушыларды 3 топқа бөледі – 2 минут. (қосымша №2)

Сарапшы мүшелерімен таныстыру – 2 минут.

б. Кіріспе нұсқаулық: 30 минут

Сабақтың тақырыбын айту: 2 минут

Өндірістік оқыту шебері сабақ тақырыбын жариялайды: Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды.

Сабақтың мақсаты: білім алушылардың 100% - ы қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормаларды сақтай отырып, үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды.

Мақсаттарды ашу және сабақтың міндеттерін анықтау- 5 минут

- білім алушылар padlet қосымшасы арқылы өз мақсаттарын жазады; (қосымша №3)
- өндірістік оқыту шебері жауаптарды түзетеді, толықтырады және өз мақсатын көрсетеді.

Әрбір білім алушы сабақтың мақсаттары мен міндеттерін толық сипаттайтын электрондық түсіндірме жазбаны алады (қосымша №1). Өндірістік оқыту шебері сабақтағы жұмыс құрылымына түсініктеме береді.

Тапсырма №1 – 15 минут.

Әр топ командасымен «Викторина» ойынын ойнайды. Викторинада 15 сұрақ берілген. (қосымша №4). Әр топтың нәтижесі бойынша чек-парағына баллдар қойылып бағаланады. (қосымша №7)

Өндірістік оқыту шебері қауіпсіздік ережесі мен санитарлық талаптарды «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактиві арқылы өткізеді – 10 минут. (қосымша №5)

Өндірістік оқыту шеберінің көрсетілімі және білім алушылардың өздігімен топтасып жұмыс істеуі– 45 минут (қосымша №6)

Өндірістік оқыту шебері жылу жабдықтарын пайдалану ережелері туралы әңгімелейді және үгілмелі қамырынан жасалған бәліш өнімдерінің технологиялық процесін көрсетеді. (қосымша №6)

в. Ағымдық нұсқаулық – 170 минут.

БІРІНШІ МАҚСАТТЫ АЙНАЛЫМ

- Өндірістік оқыту шебері көрсетілім көрсету;
- топ ішінде тапсырмаларды бөлу (топтық қызметте білім алушылардың жұмыспен қамтылуын бақылау және түзету);
- Практикалық қызметінің мақсатын нақты айқындау
- Өнімдерді дайындау және безендіру, ұсыну бойынша еңбек әдістерін дұрыс және сапалы орындау дағдыларын дамыту
- НАССР талаптарына сәйкес жұмысты бастау үшін жұмыс орнын ұйымдастыруды тексеру;
- тапсырмалардың топ ішінде қалай бөлінетінін, жылу жабдықтарымен және тоңазытқыш жабдықтармен, құралдармен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік ережелерінің сақталуын тексеру.

ЕКІНШІ МАҚСАТТЫ АЙНАЛЫМ

- операциялардың, қамыр илеудің, толтырғыштардың дұрыс орындалуын тексеру;
- үгілмелі қамырдан жасалған бұйымдарды қалыптау, пісіру, температуралық режимді сақтау, ұсыну, бракераж;
- жұмыстың орындалу уақытын белгілеу (жылдамдық, бөлінген технологиялық операциялардың орындалу сапасы);
- жұмыс барысын бақылауды жүзеге асыру (технологиялық операцияларды тұрақты бақылау және түзету);
- қол және сыртқы түрінің тазалығын сақтау (қол жууды бақылау, әрбір технологиялық операция аяқталғаннан кейін қолғапты ауыстыру, жеке ұстағыштарды, сүлгілерді пайдалану, сабақ барысында сыртқы түрін, арнайы киімін таза күйінде ұстау);
- қауіпсіздік техникасы ережелерінің орындалуын қадағалау (жылу жабдықтарында жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасын бақылау).

ҮШІНШІ МАҚСАТТЫ АЙНАЛЫМ

- орындалған жұмыстарды қабылдау және бағалау (үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін рәсімдеу процесінде көмектесу немесе түзету);
- жұмыс орындарын жинау (топ бойынша кезекшілерді тағайындау, жұмыс аяқталғаннан кейін үстелдер мен ыдыстарды жуу);
- жұмыс орындарын жинау уақытын белгілеу (жинауға бөлінген уақытты сақтауды бақылау).

г. Қорынды нұсқаулық – 45 минут

Дайын үгілмелі қамырынан жасалған бәліш өнімдерін ұсыну:

- үгілмелі қамырынан жасалған бәліш өнімдеріне бракераж жүргізу, дәмін тату және сапасын бағалау критерийлері кестесі бойынша бағалау; (Қосымша №7)

- сабақты қорытындылау;
- қателіктер бойынша жұмыс жасау және жақсартуға арналған ұсыныстар беру;
- білім алушылардың жұмыс нәтижелерін чек-парағы арқылы қорытындылау.

Кері байланыс – 3 минут. WhatsApp – бағдарламасы арқылы білім алушылар арнайы чатқа өздерінің сабаққа өздері қойған мақсаттарына жеткендігін/жетпегендігін сабақтан не үйренгенін жазып жібереді. Сол арқылы оқытушы әр білім алушылардың не үйренгенін WhatsApp Web-бағдарламасы арқылы қадағалайды. (Қосымша №8)

д.Үй тапсырмасы – 2 минут.

«Швейцариялық алма бәліші» өнімінің технологиялық сызбасын сызу.

5.Әдебиеттер

1. М.Н Шумилкина, Н.В.Дроздова, «Кондитер», 2012 ж.
2. И,Самсаев,Н.Оспанова. «Тамақ кәсіпорының маманы», 2019 ж.
3. Қ. Күзембаев, Т. Құлажанов, Г. Күзембаева, А. Смағұлова, «Тамақ өнеркәсібі тауарларын тану», 2003 ж.
4. Қ. Күзембаев, Т. Құлажанов, «Жабдықтау», 2007 ж.
5. **Н.Г.Бутейкс, «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерін ұйымдастыру», 1991 ж.**
6. З. П. Матюхина, «Основы физиологии питания, санитария и гигиена», 1999 ж.
7. А. Я. Бабин, «Охрана труда», 1999 ж.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. 2000 г.
9. Т. Стасевич, Қ. Байманова, «Калькуляция және есеп бойынша практикум», 2008 ж.
10. Қазақтың ұлттық тағамдары 1989 ж.

Қосымша №1

Білім алушыларға арналған түсіндірме жазба

Сабақтың тақырыбы: Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды.

Сабақтың мақсаты: қауіпсіздік техникасы мен санитарлық нормаларды сақтай отырып, үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындау.

Тапсырмалар:

- жұмыс орындарын ұйымдастыру, санитария және қауіпсіздік ережелерін сақтау;
- жұмыс әдістерін меңгеріп, үгілмелі қамырдан бәліш өнімдерін дайындауды үйрету.

Сіз білу керек:

- техника қауіпсіздігі;

- әрқайсысы өздерінің кәсіби шеберліктерін дамытуға мүмкіндік беретін топтарда өз бетінше жұмыс істей білуі керек;
- құралдар мен жабдықтарды пайдалану;
- тағамдық құндылығы;
- санитарлық-гигиеналық жағдай;
- Үгілмелі қамырды және қамырдан жасалатын бәліш өнімдердің технология бойынша дайындалуын қадағалау;
- Шикізаттың көршілес орналасуын қадағалау;

Сіз топта өз бетінше жұмыс істеп, өз көзқарасыңызды көрсете, жұмысты тиімді ұйымдастыру және жұмыс әдістерін меңгеруі керек.

Сіз қалай жұмыс істейсіз:

- Бағдарламаларда: Power point;Whats App; leaningsapp; padlet.
- түсіндірме жазбаны және нұсқау картасын оқу;
- командамен бірлесе жұмыс жасау;
- жұмыс орнын ұйымдастыру;
- Үгілмелі қамырды, үгілмелі қамырдан бәліш дайындаудың технологиялық қадамдары мен тәсілдері, қауіпсіздік техникасы ережелері және санитарлық ережелер (жұмыс орнын уақтылы жинау);
- санитария және қауіпсіздік ережелерін сақтау;
- шикізат алу;
- шикізатты дайындау;
- ыдыс-аяқты дайындау;
- «Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін» дайындауға қажетті шикізаттардың құндылығын;
- «Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін» өнімдерінің дұрыс ұсынылуы;
- жартылай дайын өнімнің пішініне баға беру;
- жұмыс орнын жинастыру.

Білім алушыларға арналған нұсқаулық картасы

№	Тапсырма түрлері	Қызметі
1.	Жұмыс орнын дайындау	<ul style="list-style-type: none"> ➤ қажетті шикізатты, ыдыстарды дайындау ➤ жұмыс орнын дайындау ➤ команда ішінде студенттерді бөлу ➤ жұмыс кезінде әрбір студенттің рөлін бөлу
2.	Технологиялық процесс	<ul style="list-style-type: none"> ➤ үгітілген қамырды дайындауға арналған өнімдерді дайындау ; ➤ қауіпсіздік техникасы ережелерін және санитарлық ережелерді сақтау (Жұмыс орнын уақытында тазалау, қолдың тазалығы және сыртқы түрі); ➤ үгітілген қамырдан дайындалған бәліш дайындаудың

		технологиялық қадамдары мен тәсілдері, қауіпсіздік техникасы ережелері және санитарлық ережелер жұмыс орнын уақтылы жинау, ➤ өнімдердің тауарлық көршілестігін сақтау, қолдың тазалығы және сыртқы түрі
3.	Сапаны бағалау	➤ жұмыс орнының санитарлық жағдайын бағалауды жүргізу ➤ бағалау кестесін толтыру ➤ оқу жұмысының нәтижелерін талқылау
4.	Қорытынды нұсқаулық	➤ сабақтың қорытындысын шығару ➤ үй тапсырмасын алу

Шағын топтарға бөлу – 2 минут.

Өндірістік оқыту шебері құты бейнесін ұялы телефон шамымен көрсету арқылы білім алушыларды 3 топқа бөледі.

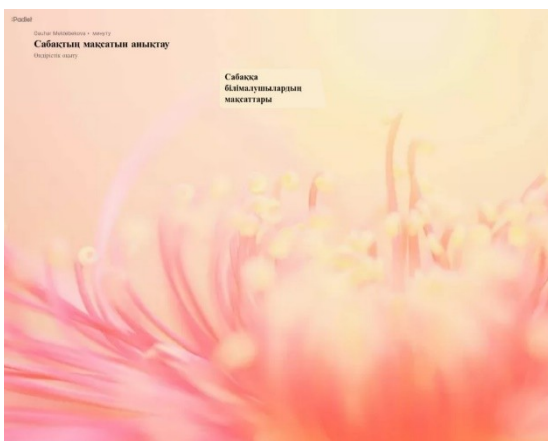


I ТОП

II ТОП

III ТОП

Білім алушылар padlet қосымшасы арқылы өз мақсаттарын жазады – 2 минут.

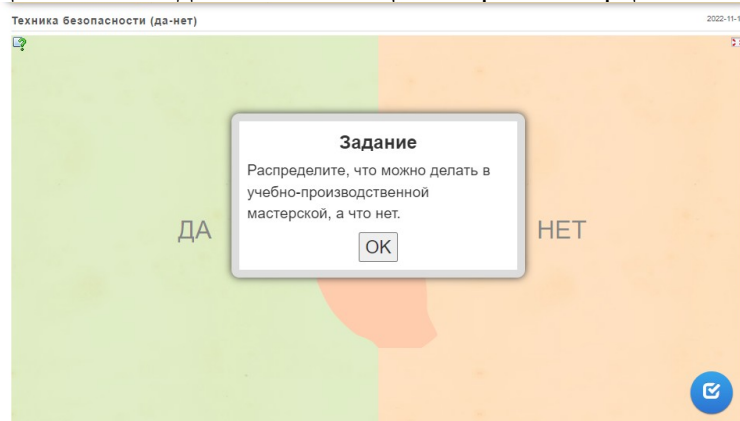


Тапсырма №1 – 20 минут.

Әр топ командасымен «Викторина» ойынын ойнайды. Викторинада 15 сұрақ берілген. (қосымша №3). Әр топтың нәтижесі бойынша чек-парағына баллдар қойылып бағаланады. (қосымша №7)

ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫР	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>
	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>

Өндірістік оқыту шебері қауіпсіздік ережесі мен санитарлық талаптарды «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактиві арқылы өткізеді



Жұмыс кезінде техника қауіпсіздік ережелерін бекіту. «Жұмаршақ қар»

1. Міндетті түрде медициналық тексеруден өту!
2. Жұмыс басталар алдында нұсқамадан өту!
3. Тек арнайы киіммен жұмыс істеу!
4. Жұмыс алдында қолды жуу!
5. Жабдықтың жарамдылығын тексеру!
6. Жабдықтарға асыра күш салмау!
7. Пісіру өнімдерін бақылау!
8. Техника қауіпсіздік ережелерін бұзбау!
9. Техника қауіпсіздігі бұзылған жағдайда басшылыққа хабарлау!
10. Тек құрғақ қолмен жұмыс жасау!
11. Алғашқы медициналық көмек көрсету!
12. Санитарлық өңдеу мен жинауды жүргізу!

Пышақты пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Арнаулы пышақты ағашқа терең қадама;
2. Жұмысты сабы мықты бекітілген, шытынап-жарылмаған, өткір арнаулы пышақпен істе;
3. Құрал-сайманың бүлінсе міндетті түрде ауыстырып ал және мұғалімге хабарла;

4. Ойықтағы артық жаңқаны уақытылы алып тастап отыр;
5. Ұшы өткір пышақты қалтаңа салма;
6. Арнаулы пышақты ұстағанда, екінші қолың пышақ жүзінің кері бағытында болсын;
7. Пышақтың жүзін саусағынмен сипама;
8. Екінші кісіге пышақты сабы жағымен ұстат;
9. Екінші кісіге қарай пышақты сілтеме;
10. Пышақтың жүзін жоғары қаратып қойма;
11. Жұмыс кезінде пышақтың үстіне тым еңкейме. Денеңді тік ұстап жұмыс істе;

Электрплитасын пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Жұмыс алдында санитарлық жағдайын, жұмысқа жарамдылығын, ажыратқыштардың жұмысқа жарамдылығын тексеру;
2. Конфоркалары қатаң түрде бір деңгейде тұруы тиіс;
3. Ажыратып қосатын тұтқасы "ВЫКЛ" дәрежесінде тұруы тиіс;
4. Плита үстіне қоятын ыдыс өз көлемінің 80 % ғана толтырылуы тиіс;
5. Плита үстіне қоятын ыдыстың түбі қалың, тегіс болуы тиіс;
6. Тұғырыққа тамған су, ерітінділер буланады, оның әсерінен конфорка күйіп кетуі мүмкін;
7. Қатты қыздырған кезде конфорка бос қалмау керек, ондай жағдайда ол күйіп кетуі мүмкін;
8. Жұмыс аяқталған соң конфорканы өшіру керек; Қосылған плитаны қараусыз қалдырмау керек.

Конвектоматты пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Бу пештері тағамды дайындауға және жылытып алуға арналған;
2. Конвектомат ыстық ауамен және буда жұмыс жасайды;
3. Конвектоматтың қызметі: азық – түліктерді қыздырып, бұқтырып, қыздырып және қайнатып пісіреді. Тағамдар өте жақсы, сапалы әзірленеді. Сондықтан бұл жабдық ірі мейрамханалар мен тамақтану кәсіпорындарында пайдаланады;
4. Конвектоматтың құрылымы өте қарапайым, су арнайы ыдыста болғандықтан ол желтеткіштерге беріліп бу шығарады. Кейбір модельдерінде бу суы бойлерінде орнатылған;
5. Жұмыс істеу үшін пешті су жұмсартқыштан бастап қосу керек және пайдаланылған су құбыр жолдары арқылы шығарылады;
6. Конвектомат басқа жабдықтар сияқты электр энергиясымен жұмыс жасайды, бірақ электр энергиясы аз шығындалады. Будың арқасында тағамдар сапалы дайындалады. Температура мен ылғалдылығы арнайы тетіктерде жоспарланған және оны өзгертуге болады.

Қосымша №2

Шағын топтарға бөлу – 2 минут.

Өндірістік оқыту шебері құты бейнесін ұялы телефон шамымен көрсету арқылы білім алушыларды 3 топқа бөледі.



I топ



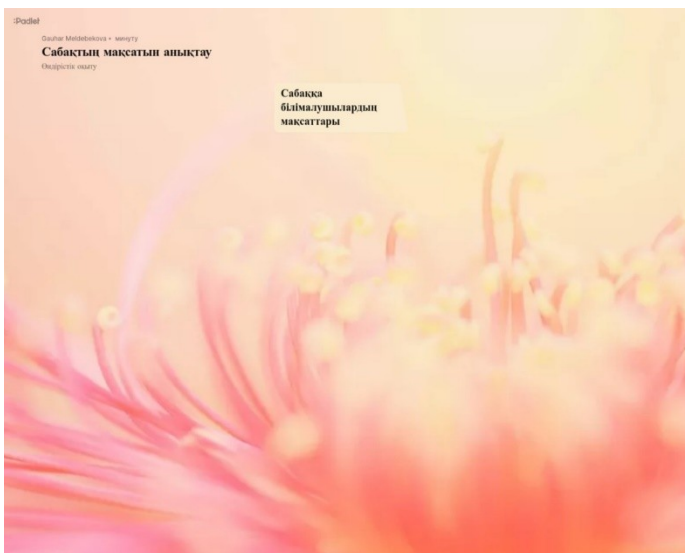
II топ



III топ

Қосымша №3

Білім алушылар padlet қосымшасы арқылы өз мақсаттарын жазады – 2 минут.



Қосымша №4

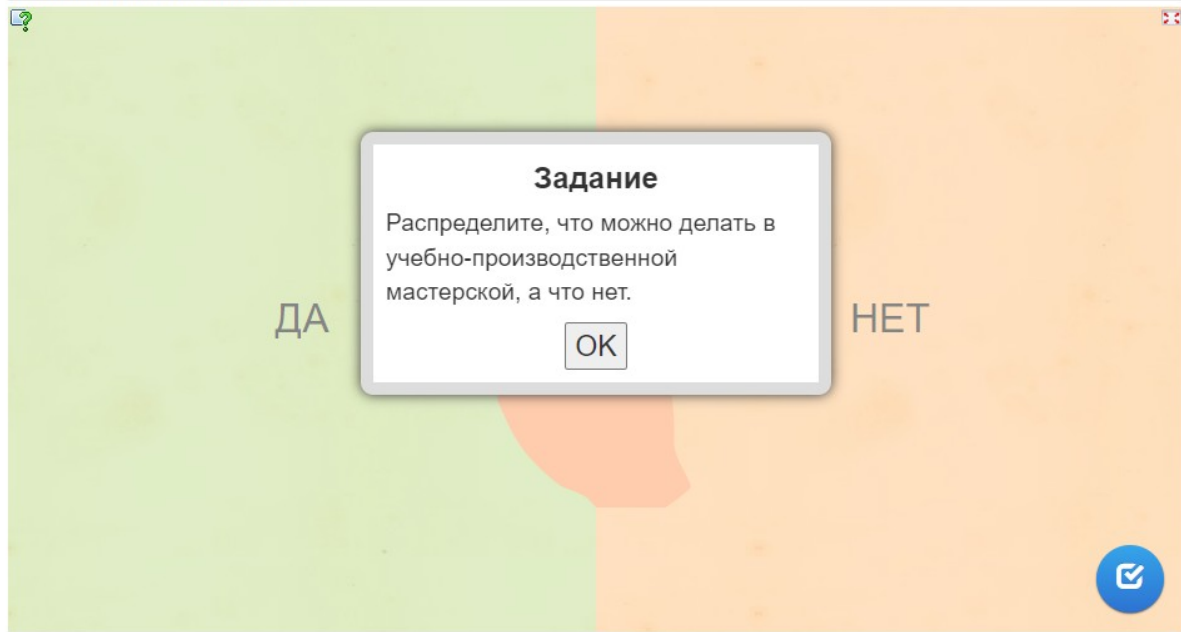
Тапсырма №1. Әр топ командасымен «Викторина» ойынын ойнайды. Викторинада 15 сұрақ берілген.

Сұрақ	жауап
Сұрақ №1. Дәстүрлі үгілмелі қамырдағы ингредиенттердің негізгі қатынасы қандай?	Жауап №1. Дәстүрлі үгілмелі қамыр әдетте классикалық пропорцияда дайындалады: қанттың 1 бөлігі, сары майдың 2 бөлігі және ұнның 3 бөлігі.
Сұрақ №2. Неліктен үгілмелі қамырды дайындау кезінде суық майды қолдану маңызды?	Жауап №3. Суық майды қолдану үгілмелі печеньенің ұсақталған және нәзік құрылымына қол жеткізуге көмектеседі. Суық сары май пісіру кезінде кішкене бу ошақтарын жасайды, бұл қамырдың қатпарлануына ықпал етеді.
Сұрақ №3. Үгілмелі қамырда қант қандай рөл атқарады?	Жауап №3. Қант үгілмелі қамырды тәттілендіріп қана қоймайды, сонымен қатар оның құрылымын жақсартады, бұл нәзік үгінділерді алуға көмектеседі.
Сұрақ №4. Үгілмелі қамырды қайта-қайта араластыруға бола ма және бұл неге алаңдатады?	Жауап №4. Тым көп араластыру желімтектің (клейковинаның) көбелуіне әкелуі мүмкін, бұл қалаған нәзік және ұсақталған консистенцияға емес, қаттырақ құрылымға әкеледі
Сұрақ №5. Ваниль немесе цитрус қабығы сияқты хош иістендіргіштерді қосу үгілмелі қамырдың сапасын қалай жақсартады?	Жауап №5. Хош иістендіргіштер үгілмелі өнімдерге тереңдік пен күрделілік береді, пісірілген бәліштерге нәзік дәм береді.
Сұрақ №6. Үгілмелі қамырды пісірме қалыпқа пресстеуге бола ма және бұл әдіспен қандай өнімдер алынады?	Жауап №6. Иә, үгілмелі қамырды пісіру қалыпқа пресстеуге болады. Бұл әдіс көбінесе қалыңдығы бірдей үгілмелі бәліштерге немесе квадраттар жасау үшін қолданылады.
Сұрақ №7. Үгілмелі қамырды пісірер алдында қандай мақсатта шаңышқының көмегімен тесіп шығады?	Жауап №7. Қамырды шаңышқымен шаншу пісіру кезінде ауа көпіршіктерінің пайда болуын болдырмауға көмектеседі, бұл дайын үгілмелі өнімдердің біркелкі құрылымын қамтамасыз етеді.
Сұрақ №8. Тәтті және тәтті емес тағамдар жасау үшін үгілмелі қамырды қолдануға бола ма?	жауап №8. Иә, үгілмелі қамыр әмбебап болып табылады
Сұрақ №9. Үгілмелі қамырды жаюдың ұсынылатын қалыңдығы қандай?	Жауап №9. Үгілмелі қамырдың оңтайлы құрылымы үшін қалыңдығы шамамен 3-5 мм болатын қамырды жайған жөн. Бұл қалыңдық ауызда еритін май мен құрылымдық тұтастық арасындағы нәзік тепе-теңдікті қамтамасыз етеді
Сұрақ 10. Балғындықты сақтау үшін үгілмелі печеньені қалай сақтау керек?	Жауап №10. Үгілмелі өнімді өткізбейтін контейнерде бөлме температурасында сақтау керек. Балғындықты сақтау үшін жабысып қалмас үшін үгілмелі печенье қабаттарының арасына пергамент қағазын салған дұрыс.
Сұрақ №11. Үгілмелі қамырды кейінірек пайдалану үшін мұздатуға бола ма?	Жауап №11. Иә, үгілмелі қамырды кейінірек пайдалану үшін мұздатуға болады. Мұздатпас бұрын қамырды

	пленкаға мықтап ораңыз немесе ауа өткізбейтін контейнерге салыңыз. Пісіру алдында тоңазытқышта еріткен дұрыс.
Сұрақ №12. Үгілмелі бәлішке арналған классикалық тәтті толтырғыш қандай?	Жауап №12. Классикалық тәтті бәліш толтырмалары көбінесе алма, шие немесе жидек компоты сияқты жемістерге негізделген
Сұрақ №13. Тәтті немесе тәтті емес бәліштер үшін нәзік және үгітілгіштік қыртысы болуының кілті неде?	Жауап №13. Суық сары майды қолданып, қайта-қайта араластырудан аулақ болу керек.
Сұрақ №14. Үгілмелі бәліш корждарын алдын ала дайындап, кейінірек пайдалану үшін мұздатуға бола ма?	Жауап №14. Иә, үгілмелі корждарды алдын ала дайындап, мұздатуға болады. Мұздатпас бұрын коржды тағам пленкасымен мықтап орап, қолданар алдында тоңазытқышта еріткен дұрыс.
Сұрақ №15. Қаймақ сияқты нәзік салмасы бар тәтті үгілмелі бәлішті ұсыну жолы қандай?	Жауап №15. Қаймақ сияқты нәзік қоспалары бар бәліштер үшін бәлішті кесу алдында толығымен салқындату ұсынылады, осылайша салмасы дұрыс орнатылады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін салқындатылған түрде ұсынылады

Қосымша №5

Өндірістік оқыту шебері қауіпсіздік ережесі мен санитарлық талаптарды «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактиві арқылы өткізеді



Жұмыс кезінде техника қауіпсіздік ережелерін бекіту. «Жұмаршақ қар»

1. Міндетті түрде медициналық тексеруден өту!
2. Жұмыс басталар алдында нұсқамадан өту!
3. Тек арнайы киіммен жұмыс істеу!
4. Жұмыс алдында қолды жуу!
5. Жабдықтың жарамдылығын тексеру!
6. Жабдықтарға асыра күш салмау!
7. Пісіру өнімдерін бақылау!
8. Техника қауіпсіздік ережелерін бұзбау!
9. Техника қауіпсіздігі бұзылған жағдайда басшылыққа хабарлау!
10. Тек құрғақ қолмен жұмыс жасау!
11. Алғашқы медициналық көмек көрсету!
12. Санитарлық өңдеу мен жинауды жүргізу!

Пышақты пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Арнаулы пышақты ағашқа терең қадама;
2. Жұмысты сабы мықты бекітілген, шытынап-жарылмаған, өткір арнаулы пышақпен істе;
3. Құрал-сайманың бүлінсе міндетті түрде ауыстырып ал және мұғалімге хабарла;
4. Ойықтағы артық жаңқаны уақытылы алып тастап отыр;

5. Ұшы өткір пышақты қалтаңа салма;
6. Арнаулы пышақты ұстағанда, екінші қолың пышақ жүзінің кері бағытында болсын;
7. Пышақтың жүзін саусағынмен сипама;
8. Екінші кісіге пышақты сабы жағымен ұстат;
9. Екінші кісіге қарай пышақты сілтеме;
10. Пышақтың жүзін жоғары қаратып қойма;
11. Жұмыс кезінде пышақтың үстіне тым еңкейме. Денеңді тік ұстап жұмыс істе;

Электрплитасын пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Жұмыс алдында санитарлық жағдайын, жұмысқа жарамдылығын, ажыратқыштардың жұмысқа жарамдылығын тексеру;
2. Конфоркалары қатаң түрде бір деңгейде тұруы тиіс;
3. Ажыратып қосатын тұтқасы "ВЫКЛ" дәрежесінде тұруы тиіс;
4. Плита үстіне қоятын ыдыс өз көлемінің 80 % ғана толтырылуы тиіс;
5. Плита үстіне қоятын ыдыстың түбі қалың, тегіс болуы тиіс;
6. Тұғырыққа тамған су, ерітінділер буланады, оның әсерінен конфорка күйіп кетуі мүмкін;
7. Қатты қыздырған кезде конфорка бос қалмау керек, ондай жағдайда ол күйіп кетуі мүмкін;
8. Жұмыс аяқталған соң конфорканы өшіру керек; Қосылған плитаны қараусыз қалдырмау керек.

Конвектоматты пайдалану барысындағы техника қауіпсіздігін сақтау

1. Бу пештері тағамды дайындауға және жылытып алуға арналған;
2. Конвектомат ыстық ауамен және буда жұмыс жасайды;
3. Конвектоматтың қызметі: азық – түліктерді қыздырып, бұқтырып, қыздырып және қайнатып пісіреді. Тағамдар өте жақсы, сапалы әзірленеді. Сондықтан бұл жабдық ірі мейрамханалар мен тамақтану кәсіпорындарында пайдаланады;
4. Конвектоматтың құрылымы өте қарапайым, су арнайы ыдыста болғандықтан ол желтеткіштерге беріліп бу шығарады. Кейбір модельдерінде бу суы бойлерінде орнатылған;
5. Жұмыс істеу үшін пешті су жұмсартқыштан бастап қосу керек және пайдаланылған су құбыр жолдары арқылы шығарылады;
6. Конвектомат басқа жабдықтар сияқты электр энергиясымен жұмыс жасайды, бірақ электр энергиясы аз шығындалады. Будың арқасында тағамдар сапалы дайындалады. Температура мен ылғалдылығы арнайы тетіктерде жоспарланған және оны өзгертуге болады.

Қосымша №6

Өндірістік оқыту шеберінің көрсетілімі және студенттердің өздігімен топтасып жұмыс істеуі

Өндірістік оқыту шебері жылу жабдықтарын пайдалану ережелері туралы әңгімелейді және үгілмелі қамырынан жасалған бәліш өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін көрсетеді.

«Швейцариялық үгілмелі лимон бәліші» өнімінің технологиялық картасы

Шикізат түрлері	БРУТТО	НЕТТО
Үгілмелі қамыр үшін		
сарымай	150	150
Бидай ұны	300	300
Қант ұнтағы	100	100
жұмыртқа	1 дана	60
тұз	0,02	0,02
Қамыр қопсытқышы	8	8
Салмасы үшін		
Лимон шырыны	70	70
Қант ұнтағы	130	130
жұмыртқа	2 дана	120
сарымай	30	30
БАРЛЫҒЫ		

Дайындау технологиясы: Үлкен ыдыста ұнды, пісіру ұнтағын және 100 г қант ұнтағын араластырыңыз. Қалған 130 г қант ұнтағы лимон кремiне қолданылады. 150 г сары май қосыңыз. Кремге арналған 30 г майды қалдырып қоямыз. Біз бәрiн қолымызбен үгітеміз. 1 жұмыртқа қосыңыз. Қалған 2 жұмыртқа лимон кремiне қолданылады. Қамырды жылдам қозғалыстармен илеңіз. Ол икемдi, жұмсақ және нәзiк болып шығады. Қамырды бiз тоңазытқышқа жарты сағатқа жіберемiз. Қамыр тоңазытқышта болған кезде, бiзде лимон кремiн жасауға уақыт бар. Бастау үшін лимон шырынын сығыңыз. Содан кейiн шырын сүзiледi. Мұны сүзгi арқылы жасау ыңғайлы. Қалған 30 г сары майды ерiтiңiз. Егер сiзде кремдер мен тұздықтар жасау тәжірибесi аз болса, оны су буында жасаған дұрыс. Ерiген сары майға сүзiлген лимон шырынын қосыңыз. Содан кейiн қалған 130 г қант ұнтағын құйыңыз. Қалған 2 жұмыртқаны сол жерге жіберемiз. Үнемі араластыра отырып, кремдi кiшкене отта (немесе су ваннасында) қалыңдатылғанға дейiн дайындаңыз. Бұл шамамен 5-6 минутты алады. Кремдi оттан алыңыз. Пісіру табағын пісіру қағазымен жабыңыз. Біз оған қамырдың үштен екiсiн жайып, саусақтарымызбен оны пішіннiң түбiне жайып, жол бойында бүйiрлерiн қалыптастырамыз. Қамырға лимон кремiн жағыңыз. Қамырдың қалған бөлiгiн жайып, жолақтарға кесiңiз. Бәліштiң үстiне тор түрiнде жолақтар салыңыз. Лимон бәлішiн 180С дейiн қыздырылған пеште 30 минут пісірiңiз. Біз дайын бәліштi салқындатамыз, содан кейiн үстелге ұсынамыз.

«Швейцариялық үгілмелі жаңғақ бәліші» өнімінің технологиялық картасы

Шикізат түрлері	БРУТТО	НЕТТО
Үгілмелі қамыр үшін		
сарымай	150	150
Бидай ұны	300	300
Қант ұнтағы	100	100
жұмыртқа	1 дана	60
тұз	0,02	0,02
Қамыр қопсытқышы	8	8
Салмасы үшін		
Грек жаңғағы	300	300
Бадам жаңғағы	250	250

Кілегей 33%	200	200
сахар	250	250
бал	20	20
БАРЛЫҒЫ		

Дайындау технологиясы: Үлкен ыдыста ұнды, пісіру ұнтағын және 100 г қант ұнтағын араластырыңыз. 150 г сары май қосыңыз. Біз бәрін қолымызбен үгітеміз. 1 жұмыртқа қосыңыз. Қамырды жылдам қозғалыстармен илеңіз. Ол икемді, жұмсақ және нәзік болып шығады. Қамырды біз тоңазытқышқа жарты сағатқа жібереміз. Қамыр тоңазытқышта болған кезде, бізде жаңғақ салмасын жасауға уақыт бар. Бастау үшін қалың түбі бар кастрюльге немесе табаға қант құйыңыз. Кәстрөлді аздап шайқап, қант ерігенше орташа отқа қойыңыз. Қант толығымен ери бастағанда, үнемі араластыра отырып, кілегейді жұқа ағынмен құйыңыз. 5 минут пісіріңіз. Жаңғақтарды (үлкен, туралған емес) бадаммен араластырыңыз. Жаңғақтарды карамельге құйып, бал қосыңыз. Араластырыңыз және оттан алыңыз. Пісіру табағын пісіру қағазымен жабыңыз. Біз оған қамырдың үштен екісін жайып, саусақтарымызбен оны пішіннің түбіне жайып, жол бойында бүйірлерін қалыптастырамыз. Қамырға жаңғақ салмасын салыңыз. Қамырдың қалған бөлігін жайып, жолақтарға кесіңіз. Бәліштің үстіне тор түрінде жолақтар салыңыз. Жаңғақ бәлішін 180С дейін қыздырылған пеште 30 минут пісіріңіз. Біз дайын бәлішті салқындатамыз, содан кейін үстелге ұсынамыз.

«Швейцариялық үгілмелі алма бәліші» өнімінің технологиялық картасы

Шикізат түрлері	БРУТТО	НЕТТО
Үгілмелі қамыр үшін		
сарымай	150	150
Бидай ұны	300	300
Қант ұнтағы	100	100
жұмыртқа	1 дана	60
тұз	0,02	0,02
Қамыр қопсытқышы	8	8
Салмасы үшін		
алма	800	600
сарымай	90	90
қант	100	100
крахмал	30	30
Бадам ұнтағы	200	200
Лимон цедрасы	15	15
БАРЛЫҒЫ		

Дайындау технологиясы: Үлкен ыдыста ұнды, пісіру ұнтағын және 100 г қант ұнтағын араластырыңыз. 150 г сары май қосыңыз. Біз бәрін қолымызбен үгітеміз. 1 жұмыртқа қосыңыз. Қамырды жылдам қозғалыстармен илеңіз. Ол икемді, жұмсақ және нәзік болып шығады. Қамырды біз тоңазытқышқа жарты сағатқа жібереміз. Қамыр тоңазытқышта болған кезде, бізде алма салмасын жасауға уақыт бар. Бастау үшін алманы аршып, тілімдерге кесіңіз, ыдысқа салыңыз да, үстіне лимон шырынын сығыңыз, араластырыңыз. Алманың үстіне крахмал себіңіз де, қайтадан жақсылап араластырыңыз. Алманы қамырға салыңыз. Бадам ұнын еріген сары май мен қантпен араластырыңыз. Қоспаны алмаға біркелкі таратыңыз. Пісіру табағын пісіру қағазымен жабыңыз. Біз оған қамырдың үштен екісін жайып, саусақтарымызбен оны пішіннің түбіне жайып, жол бойында бүйірлерін қалыптастырамыз. Қамырға алма салмасын салыңыз. Қамырдың қалған бөлігін жайып, жолақтарға кесіңіз. Бәліштің үстіне тор түрінде жолақтар салыңыз. Жаңғақ бәлішін 180С дейін қыздырылған пеште 30 минут пісіріңіз. Біз дайын бәлішті салқындатамыз, содан кейін үстелге ұсынамыз.

«Швейцариялық үгілмелі құйылмалы алма бәліші» өнімінің технологиялық картасы

Шикізат түрлері	БРУТТО	НЕТТО
Үгілмелі қамыр үшін		
сарымай	150	150
Бидай ұны	300	300
Қант ұнтағы	100	100
жұмыртқа	1 дана	60
тұз	0,02	0,02
Қамыр қопсытқышы	8	8
Салмасы үшін		
алма	600	600
Бадам жаңғағы	100	100
кілегей 33%	300	300
сарымай	80	80
жұмыртқа	1 дана	60
Лимон шырыны	30	30
крахмал	30	30
қант	120	120
ванилин	10	10
Ұнтақталған даршын		
БАРЛЫҒЫ		

Дайындау технологиясы: Үлкен ыдыста ұнды, пісіру ұнтағын және 100 г қант ұнтағын араластырыңыз. 150 г сары май қосыңыз. Біз бәрін қолымызбен үгітеміз. 1 жұмыртқа қосыңыз. Қамырды жылдам қозғалыстармен илеңіз. Ол икемді, жұмсақ және нәзік болып шығады. Қамырды біз тоңазытқышқа жарты сағатқа жібереміз. Қамыр тоңазытқышта болған кезде, бізде алма салмасын жасауға уақыт бар. Бастау үшін бадамды блендерде үгінділерге дейін ұнтақтаймыз. Лимон шырынын сығыңыз. Алманы аршып, тілімдерге кесіңіз, ыдысқа салыңыз да, үстіне лимон шырынын сығыңыз, араластырыңыз. Пісіру табағын пісіру қағазымен жабыңыз. Біз оған қамырдың үштен екісін жайып, саусақтарымызбен оны пішіннің түбіне жайып, жол бойында бүйірлерін қалыптастырамыз. Бадам үгіндісін тарттың түбіне жайыңыз. Алманы үстіне біркелкі таратыңыз. Даршын 50 г қантпен араласады. Алынған қоспаны алма себіңіз. 50 грамм сары майды ерітіп, онымен алманы майлаңыз. Біз бәлішті пешке 15-20 минутқа жібереміз. Осы уақытта қалған майды кастрюльге ерітіңіз. Кәстрөлді қыздырудан шығармай, крахмал қосыңыз. Араластырыңыз. Кілегей қосыңыз. Араластыра отырып, ыстық күйге келтіріңіз, бірақ қайнатпаңыз. Сонымен қатар, жұмыртқа мен сарысын қалған қант пен ванильді қантпен біріктіріңіз. Үлпілдек болғанша шайқаңыз. Шайқауды тоқтатпай, ыстық кілегейді жұқа ағынмен құйыңыз. Жұмыртқа мен май қоспасын бәлішпен бірге қалыпқа құйыңыз. Біз пешке 20 минутқа ораламыз - үстіңгі жағы қызарғанша. Содан кейін біз бәлішті пештен шығарамыз, алынған қыртысты маймен майлап, қант себеміз. Бәлішті тағы 30 минут пісіріңіз. Біз дайын бәлішті салқындатамыз, содан кейін үстелге ұсынамыз.

**«Үгілмелі қамыр негізінде швейцариялық бәліш түрлерін дайындайды»
тақырыбының чек-парағы**

№	Критерии	Бағалау критериилері	Макс	Бағалау
Сыртқы көрінісі				
1.	Сыртқы көрінісі. Санитарлық талаптарын сақтау.	Китель (аспаздың күртешесі) - ақ түсті (түрлі-түсті әрлеу элементтері рұқсат етіледі). Алжапқыш (фартук), шалбар - ақ түсті. Бас киім – аспаздың ақ бас киімі. Аяқ киім - жабық мокасиндер немесе крокстар.	5	
Ұйымдастырушылық дағдылар				
2.	Жаңа тақырып бойынша тапсырма орындау	«PowerPoint» қосымшасында «Викторина» ойыны көрсетілген 15 сұраққа жауап беру	5	
5.	Техника қауіпсіздік ережелерін сақтау бойынша ережелерді қайталау	Техника қауіпсіздігі, қоршаған ортаны қорғау нормалары, азық-түлік гигиенасын және өнімді өткізу бойынша «leaningsapp» қосымшасындағы «ИӘ/ЖОҚ» интерактивіндегі сұрақтарға жауап беру	5	
6.	Дайындық процесінде гигиеналық ережелерді сақтау	Жұмыс кезінде нормаларды сақтау, өңдеу, дайындау және қызмет көрсету бойынша жүргізу. Барлық тауарлар мен дайын өнімдерді сақтауда гигиена нормалары мен қауіпсіздік ережелерін сақтау. Білім алушы өзінің тазалығымен және сыртқы көрінісін қадағалайды.	3	
7.	Дайындау процесі кезінде жұмыс және жұмыстан кейін жұмыс орнының тазалығының сақталуы	Жұмыс аймақтары мен құрал-жабдықтардың ең жоғары стандарттарына сәйкес ұйымдастыру. Білім алушы үнемі жұмыс орнын жинау.	3	
8.	Құралдар мен жабдықтарды дайындау	Жұмыс процесін оңтайландыру үшін құралдар мен жабдықтарды тексеру және дайындау.	5	
9.	Шикізатты дайындау	Ингредиенттерді дайындауды, сақтауды, мерзімі мен пайдалану әдістерін білуі.	2	
10.	Шикізатты ұтымды пайдалану, қалдықтарды азайту (тұрақты қалдықтарды көрсету)	Ингредиенттер үнемді тұтынылады және қалдықтарды азайтады.	5	
Жұмыс мазмұны				
11.	Барлық операцияларды ретімен орындау	Жұмыс уақытын дұрыс ұйымдастыру мақсатында жоспарлау принциптерін сақтау	5	
12.	Тапсырма ауқымында әртүрлі техникаларды	Өнімді пішіндеу техникасы	10	

	меңгеруді көрсету			
Жұмыс нәтижесі				
13.	Безендіру/ шығармашылық	Түстерді, дәм комбинацияларын және текстураны сәйкестендіруді қолдану	5	
14.	Дайындалу уақыты	Тапсырманы уақытылы орындап біту	5	
15.	Саны	Нәтижесінде жоспарланған өнім көлемін алу	5	
16.	Салмағы	Өнімнің салмағына сәйкес болу	5	
17.	Пішіні	Өнімнің пішініне сәйкес болу	5	
18.	Сыртқы түрі	Түсі, қыртысының жай-күйі, пішіні, қалыңдығы, жарықтардың болуы немесе болмауы, қыртыстың үгіндіден қабыршықтануының болмауы, салындының ағуы	5	
19.	Ұсыну дұрыстығы	Өнімді ұсыну ережелерге сәйкес жүзеге асырылады	5	
20.	Жұмыстың орындалу барысы мен сапасын талдау	Жұмыс барысында жіберілген қателерді анықтау	5	
Эмоционалдық құрамдас бөлігі				
21.	Жұмысты сенімді әрі оңтайлы қарқында орындады	Жобалау және пайдалану әдістерінде инновациялық әлеуетті көрсетуі. Жұмыс орын уақытын дұрыс ұйымдастыруды жоспарлау принциптері	2	
	Барлығы		100	

Кері байланыс – 3 минут. WhatsApp – бағдарламасы арқылы білім алушылар арнайы өздерінің сабаққа өздері қойған мақсаттарына жеткендігін/жетпегендігін сабақтан не үйренгенін жазып береді. Сол арқылы оқытушы әр білім алушылардың не үйренгенін СМС рефлексиясы арқылы қадағалайды.

