|  |
| --- |
|  |
| **САБАҚ ЖОСПАРЫ/ ПЛАН УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ** |
| **Наименование организации образования** | Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы «Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық - индустриялық колледж» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны |
| **Общие сведения:** | **Курс:** | 1 | **Топ/****Группа:** | ОП-21 | **Сабақ күні/Дата занятия** | 16.11.2023 |
| **Мамандық пен біліктілік атауы/ Специальность и квалификация:** | 0130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру,10130300 Организация питания. 3W101303001 «кондитер-безендіруші»,3W101303001 «кондитер- оформитель» |
| **Атауы****модуль/пәндер:/ Наименование** **модуля/дисциплины:** | **ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»** |
| **Сабақтың тақырыбы/****Тема занятия:** | **Приготовление дрожжевого теста** |
| **сабақ түрі/ Вид занятия** | Комбинированный урок |
| **Сабақтың типі /Тип занятия:** | Изучение нового материла |
| **Өткізу орны/Место проведен:** | Кабинет 203 |
| **Сабақтың мақсатты**/**Цель занятия:** | Ознакомить студентов с основными способами формирования изделий из теста.  |
| **Сабақтың міндеттері/****Задачи занятия:** | **Образовательная:**Организовать работу по описанию основных способов приготовления изделий из теста **Развивающая:**Развить умение формировать изделия из теста.**Воспитательная:** Способствовать к поднятию интереса к изучению различных изделий из дрожжевого теста. Формированию навыков сотрудничества между обучающимися в групповой и коллективной работе. |
| **Бағалау критерийлері Критерии оценивания** | 1.Владеет технологией приготовления дрожжевого теста2.Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. 3.Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками . |
| **Күтілетін нәтижелер/****Ожидаемые результаты:** | **О**писывает основные формы изделий из дрожжевого теста. Может рассказать рецетуру изделий из дрожжевого теста. Определяет качество готовой продукции по органолептическим показателям. |
| **Мжпредметная связь** | Биология (Происхождение зерновых культур), Физиология (Санитарные нормы и требование при работе с тестом), Охрана труда (Техника безопасности), Товароведение (Пищевая ценность муки и изделий из нее), Оборудование ( Принцип работы мукапросеивателя, тестомесы). |
| **Оқыту әдістері, әдістемелік тәсілдер, педагогикалық техникалар, педагогикалық технологиялар/ Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** |
| Интергрированное (бинарное), технология критического мышления, методические приемы «Паутинка разминка», «Корзина идей», «Определи логическую связь», ........ |
| **Қажетті ресурстар/ Необходимые ресурсы:**  |
| Интерактивная доска, стикеры, листы оценивания, раздаточный материал, магнитная доска, магниты, плакаты |
| **Қосымша дереккөздер (әдебиет)/Дополнительные источники (литература):** |
| * + 1. Учебник Кондитера 2. Ресурсы Интернет.
 |
| **Ө/о шеберінің байланыс ақпараты/ Контактная информация преподавателя:** |
| Баимбетов Асхат Исакожаевич преподаватель спец. дисциплинБабаева Тлеулес Достаева мастер производственного обучения |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **САБАҚ БАРЫСЫ/ ХОД ЗАНЯТИЯ** |
| **Сабақтың барысы/****Ход занятия** | **Уақыты/****Время (минуты)** | **Оқытушы әрекеті/****Действия преподавателя**  | **Суденттер****әрекеті/****Действия студентов** | **Ресурсы**  |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **1.Ұйымдастыру кезеңі/****Организационный этап**  | 5 | 1. Педагог приветствует обучающихся.2. Отмечает присутствующих и отсутствующих. 3. Психологическая настройка обучающихся на собранность, спокойствие, уверенность, готовность к работе. Педагог задают вопросы: *Какой сегодня день?**Сколько студентов на вашем занятии?**Сколько всего человек присутствуют на вашем занятии?*4. Желает успеха всем обучающимся. | Обучающиеся слушают преподавателя.Отвечают на вопросы.Знакомятся с листами оценивания.Делятся по группам: группа 1 «Аксакалы»,группа 2 «Батыры», | Журнал учета теоретического обучения. Презентация Листы оценивания |
| **2.Үй жұмысы орындауынтексеру.Проверка домашнего задания** | 5 | Педагог раздает тестирование для проверки качества усвоения предыдущей темы. | Студенты отвечают на краткое тестирование | Тесты.  |
| **3. Негізгі кезеңде білім алушылардың жұмысқа дайындығы/Подготовка обучающихся к работе на основном этапе** | 10 | 1.Актуализирует знания обучающихся по теме занятия с помощью приема **«Корзина идей»** и предлагают обучающимся **вспомнить все, что они знают о видах теста**Обращается с просьбой складывать в корзину идей факты, мнения, имена, проблемы, понятия и т.д.Педагог озвучивает цели занятия: *технология приготовления дрожжевого теста*  | 1. Вспоминают и записывают на листах и размещают в корзину идеи, все что они знают о видах теста**.** | Корзина, листочки, маркеры |
| **4. Жаңа білім мен әрекет амалдарының қалыптасуы/****Формирование новых знаний и способов деятельности** | 25 | 1.Педагог организует изучение нового материала.**1.Технология приготовления дрожжевого теста** Дает основную технологическую схему приготовления дрожжевого теста**2.Рецептуры изделий из дрожжевого теста***Дает рецептуры изделий из дрожжевого теста.* | Слушают внимательно преподавателя, смотрят на презентацию и записывают в тетрадь рецептуры | Презентациитетради для работ |
| **5. Өткен материалды түсінуінің алғашқы тексерісі/Первичная проверка понимания изученного материала** | 20  | Организовывает групповую работу **прием «Эксперты»**:группа 1 «Аксакалы»,группа 2 «Батыры»,**Дает указания пл выполнению работ****Задание для группы 1:**Записать техналогическую схему дрожжевого теста ***Дескрипторы:****– понимают последовательность закладки и ввода продуктов***Задание для группы 2:** Описать основную технологическую карту приготовления хлеба дрожжевого.  ***Дескрипторы:*** *– понимает и знает технологическую карту приготовления дрожжевого теста**– умеют правильно читать технологическую карту* **Критерии оценки** *Выполнено полностью- 3 б.* *Выполнено не полностью- 2 б.* *Выполнено с ошибками- 1 балл* *Не выполнено- 0 б.*  | Студенты выполняют групповую работу | Листы А3, цветные маркерыЛисты оценивания |
| **6.**  **Білімді меңгеруді бақылау және өзін-өзі бақылау** **және іс-әрекет тәсілдері / Контроль и самоконтроль усвоения знаний и способов деятельности** | 20 мин | Предлагает студентам представить устный отчет результатах групповой работы. Осуществляет контроль за выполнением заданий. | Представляют устный отчет о результатах групповой работы  | Листы оценивания |
| **11. Үй жұмысы туралы ақпарат беру/ Информирование о домашнем задании** | 1 мин | Преподаватель задает домашнее задание: **«описать технологию приготовления дрожжевого хлеба по домашнему».** | Студенты записывают домашнее задание. | Тетради для работ |
| **12. Сабақтың қорытындысы мен рефлексия/ Подведение итогов занятия и рефлексия** | 4 мин | Подводит итоги занятия, озвучивает оценки за занятиеПроводит рефлексию. Прослушав занятие по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него».   | Слушают преподавателя.Отвечают на вопросы: *на занятии для меня было важным, на занятии для меня было сложно, теперь я знаю теперь я умею,* *на занятии у меня получилось* |  |