|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| **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 теста  2.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. дисциплин  Бабаева 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 | Презентации  тетради 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 маркеры  Листы 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 занятие  Проводит 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* |  |