

**Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының
" Қостанай жоғары политехникалық колледжі" КМҚК
КГКП "Костанайский политехнический высший колледж"
Управления образования акимата Костанайской области**



**Технологиялық пәндер кафедрасының пәндік
онкүндігінің материалдары**

**Материалы
предметной декады
кафедры технологических дисциплин**

Өткізу күні:

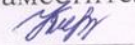
Дата проведения: 26.03.24-05.04.2024

Қостанай, 2024 ж/г

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ЖОҒАРЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары
Заместитель директора по УМР


калы/подпись Кайпбаева Ж.Ш.
Т.А.Ә./ Ф.И.О.
«14» 05 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/ТВЕРЖДАЮ

Колледж директоры
Директор колледжа


калы/подпись Калкенов К.А.
«14» 05 2024 ж./г.

Технологиялық пәндері
кафедра атауы
кафедрасының пәндік онкүндігін өткізу
ЖОСПАРЫ/
ПЛАН
проведения предметной декады кафедры
технологических дисциплин
наименование кафедры

«26» марта - «05» апреля 2024 ж./г.

Қостанай 2024

№	Өткізу күні/ Дата проведения	Өткізу уақыты/ Время проведения	Іс-шараның атауы/ Наименование мероприятия	Модуль, пән/ Модуль, предмет	Өткізу орны/ Место проведения	Қатысушылар/ Участники	Орындауға жауаптылар/ Ответственные за выполнение
1.	26.03	9.00	Открытие предметной декады	-	№116	кафедра технологических дисциплин	Ахмадиева М.Б.
2.	26.03	13.00	Мир профессий открывает книга	-	Библиотека	Группы специальности ХП и СТ	Тереньева Н.Н.
3.	26.03	9.00	Видеоурок «Приготовление французского круассана»	МОО 02	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Рядинская И.А.
4.	27.03	13.00	Командная игра "Ярлыки профессии"		№305	ХП-23	Балгужинова Ж.Е.
5.	27.03	9.00	Видеоурок «Безглютеновый торт с использованием сахарозаменителя»	ПМ 03	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Пупышева К.С.
6.	28.03	10.05	Открытый урок «Межгосударственная стандартизация»	ПМ 04	№305	2СТ-6	Маканова Г.И.
7.	28.03	9.00	Видеоурок «Объекты интеллектуальной собственности»	ПМ 01	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Ахмадиева М.Б.
5.	29.03	9.00	Областной конкурс профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело»	Конкурс	№122	Педагоги	Ахмадиева М.Б.
6.	01.04	11.40	Открытый урок «Обработка молока. Пороки молока»	ПМ 02	№305	2СТ-6	Ахмадиева М.Б.
7.	02.04	11.40	Открытый урок «Технология приготовления мусса три шоколада»	ПМ 03	№124	ХП-23	Пупышева К.С.
	02.04	9.00	Видеоурок «Көлемді алты өрімді хала дайындау технологиясы»	ПМ 03	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Дәуіт А.М.

8.	03.04	11.40	Открытый урок «Приготовление национального открытого пирога Киш»	ПМ 02	№124	ХП-23	Рядинская И.А.
9.	03.04	9.00	Видеоурок «Оказание первой медицинской помощи»	ПМ 01	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Бондарева Н.Л.
10.	04.04	10.05	Открытый урок «Организация охраны труда на предприятии»	ПМ 01	№124	ХП-23	Брозе О.В
11	04.04	11.40	Открытый урок «Применение международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств»	ПМ 05	№305	2СТ-6	Бондарева Н.Л.
	05.04	9.00	Видеоурок «Средства индивидуальной защиты»	ПМ01	Ютуб канал КПВК	Открытый доступ	Брозе О.В.
12.	05.04	9.00	Областной конкурс профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Пекарское мастерство»	Конкурс	№122	Педагоги	Ахмадиева М.Б.
13.	05.04	15.00	Закрытие предметной декады	-	№116	кафедра технологических дисциплин	Ахмадиева М.Б.

Кафедра отырысында карастырылды/

Рассмотрено на заседании кафедры

2023 ж. «01» 09 № 1 хаттама/

Протокол № 1 от «01» 09 2023 г.

Кафедра меңгерүшісі/

Заведующий кафедрой  Ахмадиева М.Б.
 колы/подпись Т.А.Ә./ Ф.И.О.

«Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасы
КМҚК «Қостанай политехникалық жоғары колледжі»
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ООЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР
Қайпбаева Ж.Ш.

Т.А.Ә./ Ф.И.О.

колы/подпись

« 19 » 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ООЖ орынбасары/
Зам. директора по УВР

Дюсекеева Л.К.

Т.А.Ә./ Ф.И.О.

колы/подпись

« 19 » 2024 ж.

**СЫНЫПТАН ТЫС ІС-ШАРАНЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ /
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

Тақырып / тема: Ярлыки профессии

Топ/ группа: ХП-23, ТПП-1-21-411-11, ТППЗ-23-411-11, ТППЗ-23-412-11,
ССМ-22-411-11, ССМ-23-411-11

Мамандық/специальность: 07210300 Хлебопекарное, макаронное и
кондитерское производство; 6В07203Технология перерабатывающих и
пищевых производств, 6В07501 Стандартизация и сертификация при
производстве пищевых продуктов.

Әзірлеген оқытушы / разработал преподаватель: Балужина Ж.Е.

Сайдов А.М.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 1 хаттама « 09 » 2024 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 1 от « 01 » 09 2024 г.

Ахмадиева М.Б.
Т.А.Ә./ Ф.И.О.

колы/подпись

Қостанай, 2024

ПРОГРАММА
Командной игры «ЯРЛЫКИ ПРОФЕССИИ»
среди студентов - технологов высших и средне - специальных учебных
заведений по направлению
«Пищевая промышленность»

1 Общие положения

Игра проводится с целью сплочения студентов, формирования навыков командной работы, развития творческого мышления, воображения и конкуренции.

2 Цели конкурса:

- создания условий для развития творческих способностей студентов;
 - формирование навыков командной работы
 - развитие критического мышления и творческого воображения
 - вырастить поколение, впитавшее общечеловеческие и национальные ценности.
- прививать качества как доброта, честь, совесть, достоинство, ответственность, чувство заботы и справедливости, формировать трудолюбие и правовую культуры.

3 Сроки проведения конкурса:

27 марта 2024года, КПВК, каб.121

Участники конкурса

Участником Конкурса может стать группа студентов специальностей по направлению пищевой промышленности, независимо от курса и формы обучения.

4 Формат проведения

Игра состоит из 3х этапов:1 этап -Кто Я?, 2 этап-ТАБУ, 3 этап-Крокодил

1 этап -Кто Я?

Участники делятся на 3 команды

Каждый из участников, поочередно берет карточку с названием какого-либо процесса, сырья, продукта или оборудования.

Никто не должен видеть, что написано на его карточке до момента начала игры.

Участники не видят, что написано на доставшемся им карточки, а все остальные знают и могут в любой удобный момент заново посмотреть и напомнить себе, кем он является в этой игре.

Выбирается человек, с которого будет начинаться игра. Этот человек первым задает вопрос.

Вопрос нужно конструировать так, чтобы на него можно было ответить только «да» или «нет».

Например, первый вопрос часто бывает подобного типа: «Я продукт?», «Я оборудование?», «Я процесс?»

И вся компания отвечает этому человеку: «Да» или «Нет». Отвечают обычно хором, поэтому если кто-то один или несколько людей не знает ответ на какой-то вопрос, ничего страшного не происходит.

Итак, если человеку на его вопрос ответили «Да», он может продолжать расспрос, задавая следующий вопрос.

Один человек играет до тех пор, пока на его вопрос не ответят «нет» или пока он не скажет «пасс». Взять «пасс» можно в том случае, если у вас нет подходящих вопросов или вы хотите обдумать ту информацию, которую вам уже дали.

Каждый из игроков задает наводящие вопросы всей команде до тех пор, пока кто-то один не угадает, кем он на самом деле является.

Например, человек, получив достаточную информацию и все обдумав, спрашивает «Я – Расстоечный шкаф?». Если ему отвечают «да», значит, он победил и он выходит из игры, но у него остается право отвечать на вопросы своих коллег. Если он ошибся, не угадал и ему ответили «нет», он продолжает игру вместе со всеми.

Выдвигать конкретные предположения по поводу того, какую роль вам загадали, нельзя.

2 этап «Табу»

Командная игра, в которой надо объяснить слово-задание товарищам, не называя однокоренных слов и запрещенных слов-табу. Например, объяснить слово «дежеопрокидыватель», не произнося «дежа», слово цельнозерновая, не произнося слово «зерно». Задача игроков - разгадать как можно больше слов за одну минуту.

Задача каждой команды - первой достичь финишного поля, объяснив своим товарищам по команде значения слов и словосочетаний и не прибегая при этом к запрещенным словам-табу.

Как можно быстрее давайте подсказки, чтобы помочь товарищам по команде угадать загаданное слово или словосочетание. Вы не имеете права использовать однокоренные слова-табу.

По мере того как вы произносите подсказки, ваши товарищи по команде выкрикивают слова или выражения, которые, как они предполагают, могли быть загаданы. За неправильные ответы игроков не штрафуют.

Продолжайте играть до тех пор, пока не закончится ваше время.

3 этап «Крокодил»

Участники каждой из 3-х команд по очереди изображает любое слово, не издавая при этом ни звука.

Задача команд назвать это понятие в той форме, в которой оно было задумано.

Изображать можно любое определение. Во время показа нельзя произносить какие-либо звуки, шевелить губами, говорить «да» или «нет» на предположения других игроков. Также запрещается показывать руками или рисовать в воздухе буквы, из которых состоит слово.

Отгадывающие могут задавать любые уточняющие вопросы, а также перечислять любые варианты, которые приходят на ум.

На разгадку каждой идеи дается определенное По истечении этого времени слово считается неразгаданным.

6 Подведение итогов конкурса

Для оценки работ формируется Жюри, в состав которого входят представители руководства вуза, общественных организаций, работодатели, приглашённые эксперты.

7 Награждение

По итогам конкурса определяются победители и призеры (I, II и III место). Победитель награждаются грамотами.

Модератор:

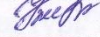
Балгужина Жулдызай Ерденбековна

Саидов Анзор Мусаевич

Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР


Кайпаева Ж.Ш.

колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.
«26» 03 2024ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР


Щербакова И.А.

колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.
«26» 03 2024ж.



**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

Модуль: ПМ 04 Организация работ по стандартизации согласно отраслевой специализации


Тақырып/Тема: Межгосударственная стандартизация.

Топ/Группа: СТ-6

Мамандық/Специальность: 07880100 Стандартизация, метрология и сертификация (по отраслям)

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Маканова Г.И.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 1 хаттама «01» 09 202 ж./
Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 1 от «01» 09 2023 г.


Ахмадиева М.Б.
колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2023

Межгосударственная стандартизация.
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины ПМ 04 Организация работ по стандартизации согласно отраслевой специализации

Педагог дайындады /Подготовил педагог Маканова Г.И.
2024 жылғы «28» наурыз/«28» марта 2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, СТ-6

Сабақ түрі/Тип занятия урок формирования и совершенствования умений и навыков

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік мақсат/Образовательная цель: сформировать знания и навыки анализа работы по межгосударственной стандартизации.

Дамытушылық мақсат/Развивающая цель: развитие познавательной деятельности, расширение профессионального кругозора, умение анализировать, делать обобщения и выводы на основе полученных знаний.

Тәрбиелік мақсат/Воспитательная цель: сформировать личностные качества как любознательность, целеустремленность и познавательная активность.

3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО 3: Вести работы в рамках национального и межгосударственного технического комитета

Критерии оценивания:

Знает определение понятий

Понимает содержание материала

Владеет знаниями о региональной организации в рамках СНГ.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Повторение изученного материала	Соотнести слова к определению в соответствии с правилами стандартизации	9 баллов			10 баллов		
		Допущена ошибка			Нет ошибок		
	Представление презентации по теме Региональные организации по стандартизации	15 баллов					
Новая тема	Представить межгосударственную систему стандартизации	30 баллов					
	Сравнить национальную систему стандартизации с межгосударственной системой стандартизации	15 баллов					
Закрепление новой темы	Тестирование в приложении Google формы	10 б	12 б	14 б	16 б	18 б	20 б
		5 верно	6 верно	7 верно	8 верно	9 верно	10 верно
	Решить кроссворд на тему «Межгосударственная система стандартизации»	9 баллов			10 баллов		
		Допущена ошибка			Нет ошибок		
Итого		100 баллов					

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Учебник, дополнительный материал Led – панель, ватманы, фломастеры.

5. Сабақтың барысы/Ход занятия

5.1. Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов, внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия, анонсирование плана работы на занятии.

Действия обучающихся: приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Время: 3 мин

5. II. Өткен материалды қайталау және тексеру/Опрос и проверка пройденного материала:

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод: метод организации и осуществления учебно-познавательной деятельности

Форма организации познавательной деятельности: групповая

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: пройти по ссылке, и соотнести слова с определением

Задание 1 Соотнести слова к определению в соответствии с правилами стандартизации

Повторение пройденного материала в программе LearningApps

Время: 10 мин.

Баллы: 9 баллов – ответ с ошибкой, 10 баллов - нет ошибок.

Дескрипторы: Знать определения по стандартизации.

изготовитель –	физическое или юридическое лицо, производящее продукцию для реализации
межгосударственный стандарт –	региональный стандарт, принятый региональной организацией по стандартизации – Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации Содружества Независимых Государств
продукция –	результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях
стандартизация –	деятельность, направленная на обеспечение безопасности и качества объектов стандартизации и достижение оптимальной степени упорядочения требований к объектам стандартизации посредством установления положений для всеобщего, многократного использования в отношении реально существующих и потенциальных задач
региональная организация по стандартизации –	организация по стандартизации, участие в деятельности которой открыто для одного региона: географического или экономического

технический комитет по стандартизации –	консультативно-совещательный орган, создаваемый в отраслях экономики на добровольной основе для осуществления деятельности в сфере стандартизации
международная организация по стандартизации –	организация по стандартизации, членство в которой открыто для любой страны
национальный стандарт –	документ по стандартизации, утвержденный уполномоченным органом, доступный широкому кругу пользователей

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: представление презентации по теме «Региональные организации по стандартизации»

Задание 2 Представить характеристики региональных организаций по стандартизации

Время: 10 минут

Баллы: 15 баллов

Дескрипторы: Знать характеристики региональных организаций по стандартизации

Задание 3 Собрать пазл «Эмблемы региональных организаций»

Время: 7 мин.

Дескрипторы: Собрать эмблему региональной организации по стандартизации

<p>МЕЖСКАНДИНАВСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ</p>  <p>ИНСТА</p>	<p>МЕЖДУНАРОДНАЯ АССОЦИАЦИЯ СТРАН ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ</p>  <p>АСЕАН</p>
<p>ПАНАМЕРИКАНСКИЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ</p>  <p>СОРАНТ КОПАНТ</p>	<p>СТАНДАРТИЗАЦИЯ В СОДРУЖЕСТВЕ НЕЗАВИСИМЫХ ГОСУДАРСТВ</p>  <p>СНГ</p>

Подведение итогов по опросу пройденного материала, оценивание работы.

5. III. Жаңа такырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности.
Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная, групповая.
Действия преподавателя: рассказать новую тему
Действия обучающихся: поделиться на подгруппы, изучить материал, озвучить своей подгруппе
Объяснение материала.

Время: 20 мин.

Баллы: 30 баллов.

Выход на тему урока-цитата:

Содружество остаётся надёжным и, безусловно, востребованным и эффективным форматом сотрудничества, в рамках которого государства-участники выстраивают отношения исключительно на принципах партнёрства, взаимной выгоды и учёта интересов друг друга.

Жоспар/План

1. Ознакомление с работой и характеристикой межгосударственной организации по стандартизации МГС

Межгосударственная стандартизация объектов, представляющих межгосударственный интерес. Создание Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС) как органа по формированию согласованной политики и координации работ государств- участников СНГ, было жизненно необходимо для независимых республик, входивших в бывший СССР. Государственные стандарты (ГОСТ), которые действовали в Советском Союзе, с одной стороны, были общим интеллектуальным достоянием всех республик, а с другой представляли фундамент системы обязательного технического регулирования. Они содержали в себе обязательные требования к продукции и услугам в области защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного имущества; охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей. Независимые государства постсоветского пространства сохранили между собой высокий товарооборот и, естественно, логично было не разрушать существовавшую нормативную базу, а считать ее общим достоянием и развивать на взаимовыгодной основе.

Создание МГС позволило национальным органам по стандартизации, метрологии и сертификации государств-участников СНГ совместно использовать и развивать накопленный ранее потенциал, а также осуществлять проведение единой технической политики в области стандартизации, метрологии и сертификации. Решения по вопросам межгосударственной стандартизации, принятые Межгосударственным советом, реализуются национальными органами по стандартизации государств-участников Соглашения путем принятия

соответствующих организационно-распорядительных документов. Так, государственные стандарты, действовавшие в СССР, и государственные эталоны единиц физических величин, действовавшие в СССР, были признаны государствами-участниками Соглашения в качестве межгосударственных стандартов (ГОСТ).

Стратегия развития МГС разработана в соответствии с Концепцией дальнейшего развития СНГ и Стратегией экономического развития СНГ

Положения, изложенные в Стратегии развития МГС, базируются на принципах, применяемых в Европейском Союзе при проведении работ по региональной стандартизации, и их эффективность подтверждается опытом работы ЕС, и чем быстрее они будут реализованы МГС, тем быстрее будет формироваться рынок СНГ с едиными требованиями для всех участников.

Цели, основные принципы, основные направления работ по межгосударственной стандартизации изложены в межгосударственном стандарте ГОСТ 1.0-2015 «Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения». Стандарт разработан в соответствии с Соглашением о проведении согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации Москва, 13.03.92.

2. Изучение материала в группах смешанного состава по методу Джигсо

Согласно ГОСТ 1.0-2015 основными целями межгосударственной стандартизации являются:

- защита интересов потребителей и каждого государства-участника Соглашения в вопросах качества продукции, услуг и процессов, обеспечивающих безопасность для жизни, здоровья и имущества населения, охрану окружающей среды;
- обеспечение совместимости и взаимозаменяемости продукции и других требований, представляющих межгосударственный интерес;
- содействие экономии всех видов ресурсов и улучшению экономических показателей производства государств-участников Соглашения;
- устранение технических барьеров в производстве и торговле, содействие повышению конкурентоспособности продукции государств-участников Соглашения на мировых товарных рынках и эффективному участию государств в межгосударственном и международном разделении труда;
- содействие повышению безопасности хозяйственных объектов государств-участников Соглашения при возникновении природных и техногенных катастроф, а также чрезвычайных ситуаций.

Основные принципы межгосударственной стандартизации:

- взаимное стремление всех заинтересованных государств-участников Соглашения к достижению согласия по обеспечению качества взаимопоставляемой продукции;
- обеспечение гармонизации межгосударственных стандартов с международными и региональными стандартами;
- пригодность межгосударственных стандартов в целях сертификации продукции и услуг;

- обеспечение соответствия межгосударственных стандартов современным достижениям науки, техники и передового опыта.

- обеспечение государственным до передового основного ведения

Основными направлениями проведения согласованной межгосударственной политики в области стандартизации являются:

- принятие общих правил проведения работ по межгосударственной стандартизации;

- установление единых (согласованных, гармонизованных) требований к продукции, обеспечивающих ее безопасность для жизни, здоровья и имущества населения, охрану окружающей среды, совместимость и взаимозаменяемость, а также единых методов контроля (испытаний);

- стандартизация общетехнических требований, представляющих межгосударственный интерес;

- формирование, хранение и ведение фонда межгосударственных стандартов

- научно-техническое сотрудничество в работах по международной стандартизации.

Объектами межгосударственной стандартизации являются:

- общетехнические нормы и требования, в том числе единый технический язык, совместимые программные и технические средства информационных технологий, справочные данные о свойствах материалов и веществ;

- объекты крупных промышленных и хозяйственных комплексов (транспорт, энергетика, связь);

- объекты крупных межгосударственных социально-экономических и научно-технических программ, таких как обеспечение населения питьевой водой, создание системы контроля среды обитания.

Межгосударственный технический комитет по стандартизации организует и осуществляет следующие работы:

- определение основных направлений развития межгосударственной стандартизации;

- разработку, рассмотрение, согласование и подготовку к утверждению проектов НД, других межгосударственных документов по стандартизации, технических регламентов;

- пересмотр подготовку изменений к действующим НД;

- подготовку предложений и проведение работ по унификации и гармонизации нормативных документов по международным, региональным и национальным стандартам и документам зарубежных стран;

- оценку состояния технического уровня стандартизации по объектам, закрепленным за МТК

- участие в разработке и рассмотрении проектов технических регламентов, межгосударственных, международных и региональных стандартов, национальных государственных стандартов и классификаторов технико-экономической информации стран с развитой рыночной экономикой с целью их применения в Республике Казахстан;

– подготовку и представление в уполномоченный орган по стандартизации, метрологии и сертификации текущих и перспективных планов работ МТК и ежегодных отчетов о проделанной работе.

Задание 4: Сравнить национальную систему стандартизации с межгосударственной системой стандартизации.

Время: 10 мин.

Баллы: 15 баллов.

Дескрипторы: Знать отличительные особенности национальной и межгосударственной организаций по стандартизации

5. IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу.

Метод: Методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, групповая, индивидуальная

Действия преподавателя: объяснить задания, в презентации выставлен Q код для входа в программу, а также решение кроссворда

Действия обучающихся: пройти по ссылке, зарегистрироваться и выполнить задание

Задание 5 Тестирование в приложении Google формы

Время: 5 мин.

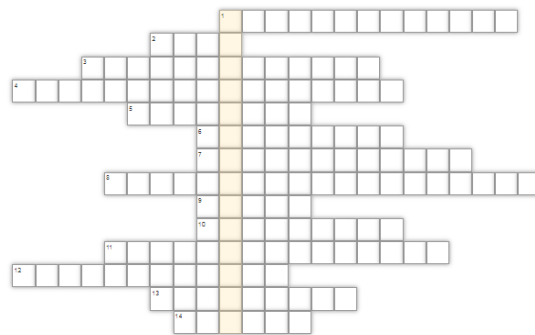
Баллы: 16 баллов – 3 ошибки, 18 баллов – 1 ошибка, нет ошибок - 20 баллов.

Дескрипторы: Знать характеристики межгосударственной организации по стандартизации

1. Стандарт ГОСТ 1.0 «Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения». Разработан (1992 г.)
2. Организации, принимавшие участие в работе круглого стола «Место и роль технического регулирования в экономической интеграции» (Организация Объединенных Наций, Международная организация по стандартизации ИСО)
3. Стратегическая задача экономической политики промышленно развитых стран (Повышение глобальной конкурентоспособности национальной продукции)
4. Законодательный акт, принятый в области технического регулирования в странах СНГ за последние годы (Закон Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации»)
5. Какое значение имеют стандарты для конкурентоспособности продукции и услуг на внешнем и внутреннем рынках (Стандарты помогают повысить качество продукции и услуг и улучшить их конкурентоспособность)
6. Какие органы принимают план межгосударственной стандартизации (межгосударственная научно-техническая комиссия по стандартизации)
7. Принцип межгосударственной стандартизации не указан в ГОСТ 1.0-2015 (Постоянное обновление стандартов в соответствии с последними научными достижениями)

8. Направления проведения согласованной межгосударственной политики в области стандартизации (Стандартизация общетехнических требований, представляющих межгосударственный интерес)
9. Принцип межгосударственной стандартизации (пригодность межгосударственных стандартов в целях сертификации продукции и услуг)
10. Цель определенная в межгосударственном стандарте ГОСТ 1.0-2015 (обеспечение совместимости и взаимозаменяемости продукции и других требований, представляющих межгосударственный интерес)

Задание 6 Решение кроссворда в программе LearningApps
<https://learningapps.org/watch?v=povz7jg7a24>



Время: 10 мин.

Баллы: есть ошибки 9 баллов, нет ошибок – 10 баллов.

Дескрипторы: Решить кроссворд по теме межгосударственная организация по стандартизации

1. Определение конкретных объектов, признанных нецелесообразными. (симплификация)
2. Обозначение межгосударственного стандарта? (ГОСТ)
3. Стандарт, принятый международной организацией (международный)
4. Имеет опыт в разработке национальных и межгосударственных стандартов, экспертизе проектов документов по стандартизации? (национальный орган)
5. Нормативный документ, утвержденный соответствующим органом, в котором утверждаются общие принципы, нормы и характеристики для продукции, работ или услуг. (стандарт)
6. Физическое или юридическое лицо предоставившее продукцию, процессы и услугу для проведения оценки соответствия? (заявитель)
7. Проводит заседание совета и организует его работу? (председатель)
8. Документ, в котором изложены правила, принципы, характеристики, касающиеся различных видов деятельности, доступные широкому кругу пользователей. (нормативный документ)
9. Город являющийся местом пребывания Межгосударственного бюро по стандартизации в Республике Беларусь? (Минск)

10. Совокупность операций выполняемых с помощью хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей получать значение величины?(измерения)

11. Метод создания машин, приборов оборудования из отдельных стандартных унифицированных узлов. (агрегатирование)

12. Одна из форм обязательного подтверждения соответствия?
(сертификация)

13. Создание типовых образцов, конструкций, технологических правил, форм документации. (типизация)

14. Измерения, при которых искомое значение физической величины определяют непосредственно путем сравнения с мерой этой величины?

(прямые)

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание:

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: Написание эссе – найти 2-3 интересных факта о работе Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС) Содружества Независимых Государств (СНГ).

Время: 5 мин.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

5.VII. Эдабиет/Литература:

Жумадилова Г, Костырева Н. Стандартизация продукции 2016 г. стр.155-159.

**САБАҚҚА ӨЗАРА ҚАТЫСУ ПАРАҒЫ
ЛИСТ ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЯ ЗАНЯТИЯ**

Сабаққа қатысушының ТАӨ

Ф.И.О. посещающего занятия Ахмадиева М.Б

Сабақты жүргізетін оқытушының ТАӨ

Ф. И.О. преподавателя, ведущего занятия Макарова П.И

Катысу мерзімі

Дата посещения 28.03.24

Курс, топ

Курс, группа 2С1-В

Топтағы адамдар саны

Количество человек в группе 24

Катысты

Присутствовало 22

1 Сабақ туралы жалпы мәліметтер

Общие сведения о занятии

1.1 Пән атауы. Сабақтың тақырыбы. Қатысу мақсаты

Название дисциплины. Тема урока. Цель посещения. Тема Международная стандартизация. Ф.И.О. Организация работ по стандартизации Развитие методической компетентности

1.2 Дәрісхана: оның жабдықтауы және оның ішіндегі тәртібі. Сабаққа жабдыктарды дайындау. Көрнекі және техникалық құралдарды дайындау, орналастыру, пайдалану.

Аудитория: ее оборудование и порядок в ней. Подготовка оборудования к занятию. Подготовка, размещение, использование наглядных пособий и технических средств.

аудитория 305 подготовлена к занятию, использует раздаточный материал, презентацию, ИКТ, мед панель

2 Сабақты өткізуді ұйымдастыру

Организация проведения занятия

2.1 Сабақтың уақытында бастауы. Журналда кешіккендерді және жоқ студентті белгілеу. Оқу-тәрбиелік жұмысына белсенді кірісу уақыты.

Своевременность начала урока. Отметка опоздавших и отсутствующих в журнале. Время активного включения в учебно-воспитательную работу Урок начал своевременно отметили опоздавших и отсутствующих студентов сразу активно включились в работу

3 Тексеру

Опрос

3.1 Сұрақтардың нақты айкындығы. Студенттердің білімдерін (ауызша, жазбаша, тұтас, жеке, бағдарламаланған және т.б.) тексеру тәсілдері. Сұралған студенттердің саны. Білімді бағалауының дәлелділігі.

Способы проверки знаний студентов (устная, письменная, фронтальная, индивидуальная, программированная и т.д.). Количество опрошенных студентов. Обоснованность оценки знаний проверку деликатно задали и проводили в приятной обстановке, никто не боится сказать слово, и оперативно в соответствии с правилами стандартизации

4 Жаңа білімді хабарлау

Сообщение новых знаний

4.1 Оқыту әдістері. Баяндалған материалдың толықтығы, ғылымилығы және реттілігі, оның қол жетімділігі және қазіргі заманмен байланысы. Материалды игеруі. Көрнекі, техникалық құралдарды және компьютерлік техниканы тиімді пайдалану.

Методы обучения. Полнота, научность и последовательность излагаемого материала, его доступность и связь с современностью. Владение материалом. Эффективность использования наглядных пособий, технических средств, компьютерной техники

материал последовательно излагает противостоит связь с современностью, использует работу в группе метод "Ангел", задание на сравнение

5 Сабақта алған білімді бекіту
Закрепление знаний, полученных на занятии

5.1 Бекіту әдістері. Көрнекі және техникалық құралдарды пайдалағаннан бекітудің әсері.
Методы закрепления. Эффект закрепления от использования наглядных пособий и технических средств закрепление проводит с помощью приложения Google forms, кроссворд в программе learningapps

6 Үй тапсырмасы

Домашнее задание

6.1 Үй жұмысының түрлері, оларды түсіндіру, мөлшері
Виды домашних заданий, их разъяснение, дозировка Написать все о МПС
домашнее задание выдано с разъяснением

7 Студенттердің тәртібі

Поведение студентов

7.1 Студенттерді оқу-тәрбиелік процессіне тарту, олардың ұқыптылығы, белсенділігі, тәртібі.
Бұзушыларға қабылданған шаралардың дұрыстығы
Вовлечение студентов в учебно-воспитательный процесс, их прилежание, активность, дисциплина. Правильность мер, принятых к нарушителям
Студенты активны, вовлечены в учебно-воспитательный процесс. Нарушителей нет

7.2 Оқушылардың білімдерін бағалау (түсіндірумен немесе жоқ)
Оценка знаний обучающихся (с пояснением или нет)

«5»	«4»	«3»	«2»
4	8	3	

оценки выставляются с пояснением

8 Оқытушының дайындығы және қылығы

Подготовленность и поведение преподавателя

8.1 Сыртқы көрінісі, сөйлеу мәдениеті, оқытушының педагогикалық әдептілігі, оның сабаққа дайындығы
Внешний вид, культура речи, педагогический такт преподавателя, подготовленность его к занятию Внешний вид педагога соответствует
этикетным нормам, подготовлен к занятию,
тактичен.

9 Сабақ құрылымы

Структура занятия

9.1 Сабақ түрі, оның жеке бөліктері. Уақытты пайдалануы
Тип занятия, его отдельные части. Использование времени
Урок коллективного времени используется
рационально

10 Тұжырымдар және ұсынымдар

Выводы и рекомендации

10.1 Негізгі мақсатқа жету: пән бағдарламасын және сабақтың белгіленген жоспарын орындау.
Әдістемелік жағынан сабақ дұрыс құрылған және өткізілген бе?
Достижение основной цели: выполнение программы дисциплины и намеченного плана занятия.
Правильно ли с методической стороны построено и проведено занятие?
Урок цели достиг, все прошло согласно
назначенной схеме, построен и проведен
правильно с методической стороны

Сабаққа қатысушының қолы

Подпись посетившего занятие

Аман Ажмадиева М.Б.

Сабақты өткізген оқытушының қолы

Подпись преподавателя, проводившего занятия

[Signature]



ГУ «Управление образования Костанайской области»
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж» Управления образования
акимата Костанайской области

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Областного конкурса профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело»



ВВЕДЕНИЕ

Настоящее Положение определяет цели и задачи Областного конкурса профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело» (далее - *Конкурс*), порядок ее организации, проведения, подведения итогов и награждения победителей.

Конкурсное задание состоит из независимых модулей/одного общего задания, позволяющих конкурсантам продемонстрировать навыки в компетенции.

В ходе выполнения модулей могут подвергаться проверке следующие области знаний и умений

Конкурсное задание имеет несколько модулей или заданий, выполняемых последовательно. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса. Время и детали конкурсному заданию в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурс состоит из двух этапов теоретический и практический.

1. Цель и задачи Конкурса

Цель конкурса - повышение профессионального мастерства педагогов технического и профессионального, послесреднего образования (далее - *ТиППО*) и качества профессиональной подготовки специалистов в соответствии с современными стандартами.

Задачи конкурса:

- способствовать самореализации и росту профессионального мастерства педагогов;
- распространять успешный педагогический опыт и удовлетворять потребность педагогов в общественном признании;
- создать условия для расширения профессионального педагогического пространства;
- обобщение знаний и обмен опытом педагогов ТиППО.

2. Участники Конкурса

2.1 В Конкурсе принимают участие преподаватели специальных дисциплин по пищевой и перерабатывающей отрасли и мастера производственного обучения организаций ТиППО по специальности 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство».

2.2 В Конкурсе участвуют педагоги в должности преподавателя специальных дисциплин или мастера производственного обучения.

2.3 Участники Конкурса должны продемонстрировать теоретическую и практическую подготовку, профессиональные умения и навыки, использование инновационных подходов в учебно-воспитательном процессе, высокую культуру труда и владение профессионально-педагогической лексикой.

3. Организаторы конкурса

- ГУ «Управление образования акимата Костанайской области»;
- КГКП «Костанайский политехнический высший колледж» Управления образования акимата Костанайской области;

Адрес оргкомитета: г. Костанай, пр. Кобыланды батыра, 3.

Е-mail: umr.kpvk@mail.ru

Телефоны для справок:

8 (747) 983-05-84, 8 (7142) 524034 Кайпбаева Жулдыз Шамильевна, заместитель директора по учебно-методической работе КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»;

8 (747) 678 0729 Ахмадиева Макпал Бейсембаевна, заведующая кафедрой технологических дисциплин КГКП «Костанайский политехнический высший колледж».

4. Сроки проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится в два этапа: теоретический и практический.

1 этап – теоретический (дистанционный), период проведения: 8 февраля 2024 года.

Модуль А.

2 этап – практический (очный), период проведения: 29 марта 2024 года.

Модули В, С, D, профессиональное портфолио.

5. Содержание Конкурса

1. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля/ критерия	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Модуль А ТЕСТИРОВАНИЕ	20	30 мин
2	Профессиональное портфолио	5	
3	Модуль В – НАРЕЗНОЕ ПИРОЖНОЕ	25	8 ч
4	Модуль С - ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА ИЗ ИЗОМАЛЬТА	25	
5	Модуль D – ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ (Таинственная рецептура)	25	

У участников есть 8 часов на выполнение практического этапа.

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **В, С, D**

- Все изделия должны соответствовать теме «Олимпийские игры»
- Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей **В, С, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании. Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
- Заявки на сырьё должны быть сформированы.
- Участник получает сырьё по заявке.
- Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности и подвергает себя опасности, такой участник может быть отстранен от конкурса.

2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Модуль А: Тестирование (ОНЛАЙН) по специальности

Формат задания: участник должен решить тестовые задания

Наблюдаемые аспекты: верность ответов

Максимальное количество баллов – 20

Участник набравший 15 и более баллов допускается к практическому этапу

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП (Всего 8 часов)

Модуль В - НАРЕЗНОЕ ПИРОЖНОЕ

Участник должен приготовить шесть (6) нарезных пирожных любой формы и содержания.

- Вес всех пирожных должен быть одинаковым, вес одной штуки минимум **50 г**, максимум – **100 г**, без украшений.
- Пирожные не должны быть покрыты снаружи, видны ровные срез и слои всех полуфабрикатов.

– На пирожном декор из шоколада по тематике «Олимпийские игры».

Подложки для пирожных участник выбирает самостоятельно – одна на презентацию, одна на дегустацию.



Рисунок 1 –Пример нарезного пирожного

Модуль С - ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Участник, используя изомальт, должен изготовить презентационную скульптуру по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник: (лепка, окрашивание, использование форм, выдувание и т.д.)

- Скульптура должна отражать тему «Олимпийские игры»
- Использование молдов и форм разрешается.
- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см, высотой от 50 до 60см.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.

Скульптура из изомальта устанавливается на плотную подставку.

Модуль D – ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ

Участник должен приготовить десерт по предоставленной рецептуре с использованием обязательных ингредиентов.

1. Базовый компонент песочное тесто.
2. Мусс
3. Ягодный соус
4. Шоколадный декор

Вес десерта на тарелке минимум 100- максимум 120гр.

Участники должны изготовить и презентовать 2 порции десерта на тарелке. Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами.

3. ОБОРУДОВАНИЕ, АППАРАТЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ТРЕБУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ КОНКУРСАНТА ПРИВОЗИТ С СОБОЙ.

4. ПРИЛОЖЕНИЯ К ЗАДАНИЮ.

ТЕМА: ОЛИМПИЙСКИЕ ИГРЫ — крупнейшие международные комплексные спортивные соревнования, которые проводят раз в 4 года под эгидой Международного олимпийского комитета. Медаль, завоёванная на Олимпийских играх, считается одним из наивысших достижений в спорте.
ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правилами Здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий и эскизы композиции из шоколада, карамели, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

- В день конкурса, участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в течении **30 минут**
- После команды «Стоп», участники должны выйти, предоставив выполненные задания для оценки жюри после окончания работы.
- После оценки тулбокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
- Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, по истечении которого изделие считается **не представленным и оцениванию не подлежит.**
- Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОРГКОМИТЕТА, ЖЮРИ КОНКУРСА

5.1 Для проведения Конкурса создается Оргкомитет, который действует в соответствии с настоящим Положением. Состав Оргкомитета определяется колледжем-организатором Конкурса.

5.2 Состав технического комитета и жюри определяется Оргкомитетом.

5.3 Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, порядка работы, формы, места и времени проведения Конкурса;

- формирование порядка работы технического комитета и жюри;

5.4 Функции технического комитета:

- разработка тестовых заданий;
- разработка и утверждение критериев оценки заданий;
- подготовка итоговой ведомости выполнения заданий;
- техническая поддержка Конкурса.

5.5 Функции жюри Конкурса:

- каждое правильно выполненное тестовое задание оценивается в 1 (один) балл;
- члены жюри оценивают выполненные модули согласно критериев оценивания;
- рейтинг участников Конкурса определяется на основе оценочной ведомости по выполненным модулям Конкурса и оформляются протоколом жюри.

Общее количество баллов всех заданий конкурса по всем критериям составляет 100 баллов.

6. ДРУГОЕ

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦОДЕЖДЕ

для участников

Китель – белого цвета (желательно) (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

Брюки - белого цвета или черного

Фартук длинный – белого или черного цвета .

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой,

День приезда Конкурсантов для прохождения следующих процедур:

- Прохождение регистрации и проверки документов, удостоверяющих личность участников;
- Прослушивание инструктажа участниками по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ;
- Проведение жеребьевки конкурсных мест;
- Проверка тулбоксов.

7. Сроки и порядок представления материалов Конкурса

7.1 Методические службы колледжей для участия в Конкурсе направляют в срок за месяц до начала проведения первого этапа на электронный адрес с обязательной пометкой «Областной конкурс по компетенции «Кондитерское дело»:

- заявку на участие в Конкурсе (*Приложение 1*);

8. Организация работы Оргкомитета, жюри Конкурса

8.1 Для проведения Конкурса создается Оргкомитет, который действует в соответствии с настоящим Положением. Состав Оргкомитета определяется колледжем-организатором Конкурса.

8.2 Состав технического комитета и жюри определяется Оргкомитетом.

8.3 Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, порядка работы, формы, места и времени проведения Конкурса;

- формирование порядка работы технического комитета и жюри;

8.4 Функции технического комитета:

- разработка заданий;
- разработка и утверждение критериев оценки заданий;
- подготовка ведомостей выполнения заданий, итоговой ведомости,
- техническая поддержка Конкурса.

8.5 Функции жюри Конкурса:

- оценка выполнения заданий в баллах по стандартам WorldSkills International в соответствии с наблюдаемыми аспектами и критериями оценивания, установленными в *Приложении 2*;

- по каждому заданию члены жюри заполняют оценочные ведомости и протоколы ведомостей передают в Оргкомитет;

- рейтинг участников Конкурса определяется на основе сводных оценочных ведомостей по каждому модулю Конкурса и оформляются протоколом жюри.

9. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей

9.1 Итоги Конкурса определяется на основании протокола жюри.

9.2 Итоговые показатели выполняемых заданий жюри определяет в соответствии с разработанными критериями оценок, утверждёнными Оргкомитетом Конкурса.

9.3 По решению сводного протокола определяется победитель (Гран-при) и призеры (1, 2 и 3 место) Конкурса.

9.4. Члены жюри оставляют за собой право не присуждать призовые места.

9.5 Все участники Конкурса получают сертификат участника.

ЗАЯВКА

на участие в Областном конкурсе профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело»

№	ФИО (полностью)	Место работы	Должность	Образование (в каком году и какое учебное заведение закончил, специальность и квалификация по диплому)	Педагогический стаж	Категория	Контакты (мобильный телефон, электронный адрес)

Заместитель директора по УМР (НМР) _____ /расшифровка подписи/

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

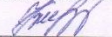
Общее количество баллов всех заданий конкурса по всем критериям модулей составляет 100 баллов.

Модуль	Наблюдаемые аспекты	Критерии оценивания	Оценки		
			Макс.	Объект.	Общая
А		1			20
		2			
		...			
		n			
Профессиональное портфолио		1			5
		2			
		...			
		n			
В		1			25
		2			
		...			
		n			
С		1			25
		2			
		...			
		n			
D		1			25
		2			
		...			
		n			
		Итого:			100

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі
Министерство образования и науки Республики Казахстан
Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР


Кайпаева Ж.Ш.


колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

«29» 13 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР


Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

«29» 13 2024 ж.



**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

Модуль: ПМ 02 Формирование потребительской культуры и качества
Тақырып/Тема: Обработка молока
Топ/Группа: 2СТ-6
Мамандық/Специальность: 07880100 - Стандартизация, метрология и
сертификация
Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Ахмадиева М.Б.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 1 хаттама «01» 09 2023 ж./
Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 1 от «01» 09 2023 г.


колы/подпись

Ахмадиева М.Б.
Т.А.Ә./Ф.И.О.

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2024

Обработка молока. Пороки молока
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/Наименование модуля ПМ 02 Формирование потребительской культуры и качества

Педагог дайындады /Подготовил педагог Ахмадиева М.Б.

2024 жылғы «01» 04 / «01» 04.2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2СТ-6

Сабақ түрі/Тип занятия комбинированный

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік/Образовательная: Сформировать знания об этапах обработки молока, включая очистку, сепарирование, пастеризацию, стерилизацию, а также понимание типичных пороков молока;

Дамытушылық/Развивающая: развивать у обучающихся критическое мышление, умения сравнивать, анализировать, делать выводы; умение выделять главное;

Тәрбиелік/Воспитательная: прививать качества как доброта, честь, совесть, достоинство, ответственность, чувство заботы и справедливости, формировать трудолюбие и правовую культуры.

Задачи:

1. Изучить этапы обработки и пороки молока
2. Знать пороки молока и уметь различать этапы обработки молока
3. Закрепить полученные знания по обработке и порокам молока
3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО 3 Вести технологический процесс производства

Критерии оценивания:

1. Владеет основными понятиями процессов обработки молока
2. Характеризует этапы обработки молока
3. Ориентируется в процессах и пороках молока
4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы
Презентация к уроку, LED панель, раздаточный материал, видеоролик, интерактивные задания
5. Сабақтың барысы/Ход занятия
5.І. Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:
Приветствие студентов. Отметить отсутствующих и присутствующих. Сообщение темы, целей, ожидаемого результата обучения и критериев оценки.

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: создание ситуации успеха

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов, внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия.

Действия обучающихся: приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Время: 3 мин.

Ребята я рада вас видеть и очень хочу начать работу с вами. Хорошего вам настроения и успехов! Все ли готовы к уроку? Тогда вперед!

5.П. Өткен материалды қайталау және тексеру/Опрос и проверка пройденного материала:

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод: устное изложение, тест

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная

Педагогический прием: мозговой штурм

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание

Время: 10 мин.

Итак, перед тем как мы приступим к изучению новой темы давайте проведем актуализацию знаний т.е проверим домашнее задание на тему «Приемка молока. Требования к качеству заготавливаемого молока»

У вас имеется в телефоне ссылка, по которой вы сможете оценить себя, одноклассника согласно дескрипторам, которые там прописаны. (на столах имеется в распечатанном виде)

1. Устный опрос.

Вопросы:

1. Каким молоко должно быть согласно нормативному документу?
2. Перечислите показатели, которые проверяют ежедневно на молочных предприятиях?
3. Какое молоко не подлежит приемке на молочное предприятие?

2. Тест (взаимооценивание)

Дескрипторы: знает теоретический материал и правильно отвечает на вопросы – 10б

Ребята мы повторили прошлую тему «Приемка молока. Требования к качеству заготавливаемого молока», вы узнали требования согласно нормативному документу поступающего молока на предприятие, какие анализы проводят для этого. Теперь мы переходим к следующему этапу Технологии переработки молока

5.Ш. Жаңа тақырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Озвучить тему: Обработка молока. Пороки молока

Цель: Сформировать знания об этапах обработки молока, включая очистку,

сепарирование, пастеризацию, стерилизацию, а также понимание типичных пороков молока

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: демонстрационный, частично-поисковый

Форма организации познавательной деятельности: групповая, фронтальная

Педагогический прием: Составить постер

Действия преподавателя: озвучивает тему, цель урока, результат обучения, демонстрирует видеоматериал, объясняет материал, использует интерактивные методы обучения

Действия обучающихся: выполняют задания, составляют и защищают постер
Объяснение материала.

Время: 7 мин.

Очистка молока

Молоко очищается от механических примесей с помощью различных фильтров. Применяются марля, ватные фильтры, лавсановая ткань. Самый совершенный способ очистки молока - использование сепараторов-молокоочистителей. Центробежная очистка молока осуществляется за счет разницы между плотностями частиц плазмы молока и посторонних примесей. Посторонние примеси, обладая большей плотностью, чем плазма молока, отбрасываются к стенке барабана и оседают на ней. В ходе центробежной очистки молока удаляются мельчайшие частицы загрязнений.

Сепарирование молока – это процесс разделения его на сливки и обезжиренное молоко при помощи сепаратора-сливкоотделителя.

Нормализация молока. Этот шаг предполагает регулировку химического состава, то есть приведение молока до соответствующих норм стандарта определенных по жирности, витаминному и минеральному составу.

Гомогенизация процесс дробления жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий.

Пастеризация осуществляется при температурах ниже точки кипения молока (от 65 до 95 градусов). Основная цель процедуры – полное уничтожение патогенной микрофлоры, снижение бактериальной обсемененности. Также этот этап позволяет довести продукт до нужной консистенции, придать необходимые органолептические свойства.

Заключительный этап – стерилизация. Тепловая обработка молока при температуре выше 100 °С с выдержкой. Именно она позволяет обеспечить длительный срок хранения и получить безопасный продукт, отвечающий всем санитарно-гигиеническим требованиям. При этом на вкусовые качества конечного продукта это никак не влияет.

Ребята теперь я вам предлагаю просмотреть просмотреть видеоролик

Просмотр видеоролика Этапы обработки молока

Вопросы

Что полезного вы для себя взяли из данного видео? Что запомнилась ?

Изучение материала

Время: 15 мин.

Для более детального изучения темы предлагаю продолжить работу в микрогруппах с раздаточным материалом. Каждая микрогруппа составляет и защищает постер.

1 подгруппа

Очистка молока и охлаждение

Очистка молока

Цель очистки: удалить из молока механические примеси, попавшие в него во время транспортировки, тем самым повысив качество продукции и стойкость продукта при хранении.

Существует три способа очистки:

- 1) фильтрация;
- 2) на центробежных молокоочистителях;
- 3) очистка на бактофугах.

Первый способ применяется все реже. Большим недостатком является то, что через каждые 20-30 мин надо менять фильтр, ткань. Этот способ применяется при производстве масла.

Второй способ - самый распространенный, высокоэффективный. Основной частью является барабан, который вращается с большой скоростью - 5-8 тыс об/мин., при этом развивается центробежная сила F :

$$F = mw^2 r$$

где m - масса частицы;
 w^2 - скорость углов;
 r - радиус частицы до оси вращения.

$$W = \frac{\Pi n}{30}$$

Очень важно, чтобы температура молока, поступающего на очистку, была 40-45 °С. При этом снижается вязкость молока, уменьшается трение между частицами и улучшается эффект очистки. Недостатком обычных сепараторов является то, что через каждые 3 ч работы его надо мыть, на что уходит много времени. В последнее время в промышленности широко внедряются сепараторы саморазгружающиеся, где механические примеси в виде осадка отводятся постоянно. Такой сепаратор может работать больше недели. Это очистка вторым способом.

При бактофугирований очистка идет более эффективно. Из молока удаляется значительная часть микроорганизмов. В нашей стране бактофугирование применяется в основном в сыроделии, где важно удалить из молока такие микроорганизмы как масляно-кислые, гнилостные и кишечные палочки. Если бактофугирование проводят при температуре выше 70 °С, то из молока удаляется до 95% всех микроорганизмов.

Охлаждение молока

На предприятиях молочной промышленности молоко охлаждается в пластинчатых охладителях. Установки предназначены для быстрого и тонкослойного охлаждения молока в закрытом потоке. Охладитель состоит из двух секций: водяного и рассольного охлаждения. Вместо рассола в качестве хладоносителя можно применять ледяную воду температурой около 0 °С.

2 подгруппа

Сепарирование молока

Цель сепарирования - разделить молоко на составные части: сливки и обезжиренное молоко. Сепарирование проводят на сепараторах-сливкоотделителях. Они бывают трех видов:

1. открытые
2. полугерметические
3. герметические

При движении барабана сепаратора на каждую частицу действует центробежная сила. В результате более легкие частицы будут собираться у центра барабана сепаратора, а более тяжелые будут отбрасываться к периферии.

Факторы, влияющие на процесс сепарирования

О качестве обезжиривания можно судить по содержанию жира в обезжиренном молоке.

Температура молока. Температура сепарирования - 40-45 °С. При такой температуре снижается вязкость молока, уменьшается трение между частицами и повышается эффективность обезжиривания молока. Выше 45 °С нецелесообразно подогревать молоко, т.к. стоимость извлеченного молочного жира при этом будет <стоимости затрат на тепло энергоресурсов.

Степень чистоты. Молоко, идущее на сепарирование, должно быть чистым. Если молоко загрязненное, то барабан сепаратора быстро забивается. Время действия центробежной силы на частицы молока уменьшается и процесс обезжиривания ухудшается.

Кислотность молока

Кислотность молока должна быть не выше 21 ° Т. Если кислотность выше 21° Т, то частицы белка начинают коагулировать и забивать отверстие барабана, обезжиривание ухудшается. Если же молоко поступило не более 24° Т, в этом случае сепарирование ведут при температуре 10-15 °С.

Число оборотов барабана сепаратора должно быть паспортным. Если число оборотов барабана сепаратора будет меньше паспортного, то процесс обезжиривания замедляется и ухудшается. Если число оборотов больше паспортного, это не обеспечивает безопасность работы сепаратора.

Приток молока в сепаратор должен быть постоянным. Если приток молока меньше, уменьшается производительность сепаратора. Если же, наоборот, приток молока больше, то ухудшается процесс обезжиривания. При этом в молоко может уйти большое количество жира, что нежелательно.

Гомогенизация молока

Гомогенизация - это процесс раздробления жировых шариков на более мелкие. Размер в цельном молоке $d=4-5$ мк, в гомогенизированном $d\approx 1$ мк. Гомогенизация раздробляет шарики примерно в 10 раз.

Цель гомогенизации:

- 1.Получить продукт однородный по составу. В него-гомогенизированном молоке очень быстро протекает отстой молочного жира и продукт получается не однородный по своему составу. Гомогенизация практически исключает отстой молочного жира.
- 2.Улучшить вкус продуктов
- 3.Улучшить усвоение молочного жира организмом человека.

Гомогенизацию проводят с помощью гомогенизатора клапанного типа или на сепараторах-кларификаторах (аппараты очистки). Основной частью гомогенизатора

является станина, электропривод, трехступенчатый плунжерный насос, гомогенизационная головка.

Молоко под большим давлением от 50-200 атм подается в гомогенизационную головку, где оно проходит в зазоре между клапаном и седлом. Этот зазор называется щелью. Размер щели 0,1 мм. В этой щели молоко движется со скоростью 200 м/сек. Эта зона называется зоной повышенной скорости. За счет разности давления и повышения скорости жировой шарик вытягивается, проходит через щель и дробится.

Давление гомогенизации. Между содержанием жира в продукте и давлением существует обратно пропорциональная зависимость. Чем выше жирность продукта, тем меньше давление.

Например, молоко жирностью 3,2% давление 2%, сливки жирностью 10% давление 8%.

Режимы гомогенизации

Гомогенизацию проводят при температуре 50-70 °С. Чем выше температура, тем лучше идет процесс гомогенизации, но повышать температуру выше 70 °С не рекомендуется, т.к. при этом жировой шарик получается не более 1 мк. Гомогенизацию при выработке некоторых продуктов надо проводить обязательно. Например, при выработке сухого цельного молока, сгущенного стерилизованного молока, мороженого, сливок пастеризованных, а также кисломолочных продуктов, вырабатываемых резервуарным способом. В некоторых случаях при выработке молока пастеризованного, кисломолочных продуктов, вырабатываемых термостатным способом, гомогенизация желательна, но не обязательна.

3 подгруппа

Пастеризация молока

Пастеризация - это тепловая обработка молока при температуре ниже температуры кипения молока.

Цель пастеризации: уничтожение патогенных микроорганизмов, разрушение ферментов, вызывающих порчу молока. После пастеризации сокращается количество спорных микроорганизмов. Эффективность пастеризации составляет 99%. В РК законом запрещена выработка молочных продуктов из непастеризованного молока. Исключение составляет выработка творога из сырого молока, если в дальнейшем он будет направлен на изготовление сырников, вареников, на плавленый сыр, т.е. с обязательной дальнейшей обработкой его.

Пастеризация и выработка кисломолочных продуктов

При выработке кисломолочных продуктов и заквасок принимается повышенная температура пастеризации.

$t = 85-87\text{ }^{\circ}\text{C}$	5-10 мин.
$t = 92-83\text{ }^{\circ}\text{C}$	2-3 мин.

Выбор таких режимов пастеризации объясняется следующим:

1. при высокой температуре пастеризации в молоке выделяются азотистые соединения, которые являются дополнительной пищей для развития молочно-кислых микроорганизмов.
2. высокую температуру пастеризации выбирают для того, чтобы повысить эффективность пастеризации, т.к. молочно-кислые продукты являются диетическими.
3. при высокой температуре пастеризации получается ровный плотный сгусток, хорошо удерживающий влагу, т.е. повышаются гидротационные свойства белка.

Пастеризация и свертываемость молока

Сычужный фермент применяется при выработке сычужных сыров и творога, который вырабатывается кислотнo-сычужным способом. При выработке этих продуктов применяется невысокая температура пастеризации. Для сыра температура пастеризации 71-76 °С с выдержкой 15-20 сек.; творог - 75-80 °С с выдержкой 20-30 сек.

Причины:

1. при пастеризации растворимые соли переходят в осадок. Чем выше температура пастеризации, тем больше солей выпадают в осадок, при этом уменьшается количество ионов и способность молока свертываться под действием сычужного фермента уменьшается.
2. при пастеризации нарушается казеин-кальций-фосфатный комплекс группы SH, что также ведет к уменьшению свертывания молока под действием сычужного фермента. Поэтому выбор температуры пастеризации осуществляют таким образом, чтобы изменения были минимальными.

Пастеризация и токсичные яды

Многие микроорганизмы, попадая в молоко, хорошо в нем развиваются и вырабатывают различные яды, которые приводят к заболеваниям, отравлениям. Это гнилостные микроорганизмы, кишечные палочки, масляные микроорганизмы и др. Пастеризация не разрушает яды, поэтому надо строго следить, чтобы они не попали в молоко.

Способы пастеризации. Существует три способа пастеризации:

- a) длительная;
- b) кратковременная;
- c) мгновенная.

Длительная. Режимы пастеризации - $t=63-65$ °C, 30 мин. Проводится она в ваннах длительной пастеризации.

Применяется редко, т.к. затрачивается много времени и мал выход продукции.

Кратковременная:

- a) $t=71-76$ °C, 15-20 сек. Этот режим применяется при выработке сычужных сыров.
- b) $t=80$ °C, 20-30 сек., при выработке творога. Проводят КВП на пастеризационно-охлаждающих устройствах (ПОУ) марки ОПЛ-5, ОПЛ-10.

Мгновенная. T выше 80 °C, без выдержки. Применяется при выработке масла, молочных консервов, пастеризации молока. Проводят мгновенную пастеризацию либо на трубчатых пастеризаторах, либо на пластинчатых ПОУ специального назначения.

4 подгруппа

Стерилизация молока

Тепловая обработка молока или сливок при температуре выше 100 °C с выдержкой называется стерилизацией. При этом температура нагревания молока и продолжительность ее воздействия сохраняют ту же зависимость, что и при пастеризации.

Стерилизация - более эффективный процесс по сравнению с пастеризацией, т.к. в результате воздействия высоких температур уничтожаются все микроорганизмы как в вегетативной, так и в споровой форме и продукт приобретает значительную стойкость. Стерилизованное молоко, расфасованное в асептических условиях, в закрытых бутылках может храниться при комнатной температуре в течение нескольких месяцев. Его не обязательно хранить в холодильных камерах, а при транспортировке отпадает необходимость в специальном транспорте с искусственным охлаждением. После стерилизации молоко сохраняет ценные питательные качества и хорошо усваивается организмом. По своим физико-химическим и биологическим свойствам стерилизованное молоко мало чем отличается от молока пастеризованного.

При правильно проведенной стерилизации молоко приобретает вкус кипячения и ореховый привкус, обусловленные образованием сульфгидрильных групп, которые являются антиокислителями и

препятствуют окислению и прогорканию жира. Цвет молока может быть со слабым коричневатым оттенком. Эти изменения цвета и вкуса не оказывают значительного влияния на органолептические свойства молока. Применяют следующие способы и режимы стерилизации молока:

- стерилизация в бутылках в автоклавах периодического действия при температуре 103-108 °С в течение 18-14 мин.;
- стерилизация в бутылках в стерилизаторах непрерывного действия при температуре 117-120 °С в течение 15-20 мин.;
- мгновенная стерилизация при температуре 140-142 °С с асептическим разливом в бумажные пакеты.

Периодический способ стерилизации

Для стерилизации молока периодическим способом применяются автоклавы горизонтального и вертикального типа. Молоко в них поступает в бутылках, загруженных в металлические корзины. После загрузки корзин с бутылками стерилизатор закрывается герметически, открывается верхний кран для выхода воздуха, после чего в автоклав подается пар. Когда содержимое стерилизатора достаточно прогреется и весь воздух из него выйдет, кран закрывается, и давление в стерилизаторе начинает повышаться. По достижении 103-104 °С дается выдержка 40 мин., после чего прекращается подача пара. Когда температура в стерилизаторе снизится до 100 °С и давление достигнет атмосферного, его заполняют водой для охлаждения молока в бутылках.

В автоклавах периодического действия в связи с длительным воздействием высоких температур (период нагревания до температуры стерилизации, выдержка, период снижения температуры после стерилизации до 100 °С, затем продолжительное охлаждение) происходит значительное изменение физико-химических и органолептических свойств молока. Оно приобретает сильно выраженный вкус кипячения и интенсивно-бурую окраску.

Непрерывный способ стерилизации

Непрерывный способ стерилизации молока осуществляется двумя путями: одноступенчатым и двухступенчатым. При одноступенчатом способе молоко подвергается стерилизации только один раз - в потоке или после разлива - в бутылках. При двухступенчатом способе молоко стерилизуется дважды: до разлива - в потоке и после разлива - в бутылках. Для осуществления стерилизации непрерывным способом применяются специальные стерилизаторы.

Нагревание молока в стерилизаторах непрерывного действия происходит значительно быстрее, чем в автоклавах. Температура молока в нем повышается на 1,5-2,5 °С за 1 мин. Быстрое нагревание молока способствует лучшему сохранению его питательных и вкусовых свойств. При этом способе стерилизации получается молоко высокого качества. В результате очень быстрого нагревания до высокой температуры и крайне малых выдержках при ней происходит незначительное изменение составных частей молока. В продукте сохраняется естественный цвет и вкус молока.

5 подгруппа

Пороки молока

Всякие отклонения свойств молока от нормальных называются пороком.

Пороки запаха и вкуса

1. Горький вкус.

а) кормового происхождения. Он вызывается при поедании животными корма, придающего молоку горький вкус. Если молоко с горьким вкусом поступило на завод, его сепарируют, а сливки перерабатывают.

б) горький вкус метабиозного происхождения. Этот порок появляется в молоке при длительном его хранении более 2-х суток при температуре ниже 10 °С. При этом происходит разложение белка с образованием пептонов. Для предупреждения этого порока необходимо хранить молоко не более 12 ч. В резервуарах соблюдать чистоту.

2. Кислый вкус.

Это наиболее часто встречающийся порок, особенно в летнее время года. Причина его появления в молоке - развитие молочно-кислого процесса, в результате которого вырабатывается молочная кислота, которая придает молоку кислый вкус. Причина появления этого порока: хранение молока в плохо промытой таре при t выше 10 °С. Чтобы предупредить этот порок, надо тщательно мыть и дезинфицировать посуду и хранить молоко при температуре не выше 10 С.

3. Прогорклый вкус.

Этот порок вызывается микроорганизмами, которые вырабатывают фермент липазу, разлагая жир с образованием масляной, молочно-кислой, капроновой, каприловой кислоты.

Все эти вещества придают молоку малоприятный прогорклый вкус. Этот же порок наблюдается в стародойном молоке, когда организмом животного вырабатывается большое количество фермента липазы.

Этот порок не устраняется. Поэтому молоко с таким пороком приемке не подлежит.

4. Бродящее молоко.

Вызывается следующими микроорганизмами: гнилостными и кишечными палочками, масляно-кислыми палочками, дрожжами. При развитии этих микроорганизмов выделяется углекислый газ. Этот порок можно предупредить, проведя пастеризацию молока. Поэтому предупреждением этого порока является соблюдение санитарно-гигиенических норм.

5. Кормовой привкус.

Появляется в результате поедания животными таких кормов как репа, чеснок, лук. Для того, чтобы избежать этот порок, необходимо соблюдать следующие правила:

а) при возможности исключить из рациона эти корма;

б) если это невозможно, то производят кормление животного за 2 ч до дойки.

Пороки консистенции. Ослизнение или тягучесть молока, творожистое молоко, бродящее молоко.

Ослизнение молока с резким повышением кислотности вызывается слизеобразующими расами молочнокислых микробов (голландский стрептококк, слизеобразующая раса болгарского лактобацилла и др.).

Ослизнение молока без резкого повышения кислотности характеризуется тем, что молоко остается жидким, но на поверхности его появляются полупрозрачные скопления слизи. Возбудителем такого ослизнения является микроб, близкий к *Bact. aerogenes*, но не газообразующий. Порок этот возникает при длительном хранении молока при температуре ниже 10°С.

Слизистость в молоке наблюдается также и в том случае, когда к нормальному молоку подмешено молозиво, имеющее обычно слизистую консистенцию.

Творожистое молоко отличается тем, что в нем появляются хлопьевидные творожистые сгустки без заметного повышения кислотности молока, и молоко это при

нагревании свертывается. Причиной этого порока являются различные расы микробов, вырабатывающих сычужный фермент, вызывающий сладкое свертывание молока.

Пороки цвета. Синий цвет молока встречается редко и вызывается как некоторыми микроорганизмами, так и некоторыми травами, красящие вещества которых переходят в молоко.

Если молоко при дойке имеет синеватый или синий цвет, это объясняется кормлением скота на лесных пастбищах, на которых растут марьяник тенистый (Иван-да-Марья), марьяник полевой, зимовник, воловик, пролеска. Эти травы при поедании их коровой в свежем виде вызывают голубой цвет молока.

Если молоко при дойке имеет нормальный цвет, а в процессе хранения приняло синий оттенок, то этот порок появляется вследствие воздействия флуоресцирующих микробов. На таком молоке, обычно сперва на отстоявшихся сливках, появляются синие пятна, которые разрастаются и постепенно переходят в синевато-зеленые и, наконец, в грязносерые. Наиболее благоприятные условия для развития этого порока — хранение молока при температуре от 26 до 10°C.

Синеватый цвет может вызываться разбавлением молока водой, подсытением жира, а также поеданием коровами больших количеств хвоща и кислых трав (сытники, осоки).

Красный и розовый цвет вызывается присутствием в молоке крови, поеданием коровой некоторых трав и развитием в молоке пигментообразующих микробов.

Порок «желтое молоко» является очень редким и причины его появления пока еще твердо не установлены. Причиной желтой окраски молока может быть прибавка к нормальному молоку большого количества молозива.

Защита постеров *Время: 15 мин.*

Дескрипторы:

- активно работает в группе-5б
- последовательно излагает материал-10б
- дает характеристику этапам обработки молока -10б
- креативность подачи материала -10б

5.IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу.

Метод: проблемный, наглядный, интерактивный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, групповая, индивидуальная

Педагогический прием: Решение ситуационных задач, Викторина, Корзина вопросов, Колесо фортуны

Действия преподавателя: объясняет, контролирует, направляет обещающихся

Действия обучающихся: отвечают на вопросы, решают ситуационные задачи

Ребята вы молодцы выполнили поставленную задачу, а сейчас посмотрим на сколько вы правильно запомнили пороки молока, этапы обработки молока их различия, для этого прокрутим **«Колесо фортуны».**

Дескрипторы:

- дает правильный ответ на вопрос – 5б

Задание 2 «Ситуационные задачи»

Дескрипторы:

- выявляет причину проблемной ситуации -10б

- умеет принимать правильное решение-10б

1. На ТОО «Деп» при проверке образцов молока на качество один из партий был отклонен из-за обнаруженного горького вкуса. Причина этого порока и что будете делать с партией молока, чтобы минимизировать потери?

2. На ТОО «Милх» торговая марка Новый день в течении последних нескольких дней был замечен неприятный запах у образцов молока, а также наблюдалось образование пузырьков газа в них. После проведения лабораторных анализов было обнаружено, что молоко начало бродить. Может ли организация использовать эту партию молока, что нужно сделать для предупреждения брожения молока?

3. При использовании пластинчатого охладителя для охлаждения молока обнаружено, что процесс не обеспечивает требуемой скорости охлаждения. Какие факторы могут влиять на это, и какие шаги можно предпринять для улучшения эффективности охлаждения молока на предприятии?

4. Руководство предприятия приняло решение о том что молоко не будут пастеризовать. Клиенты начали жаловаться на изменение вкуса и текстуры молочных продуктов, что привело к снижению спроса и ухудшению репутации компании. Какие последствия могут возникнуть у предприятия.

5. В магазин обратилась покупательница спрашивая, в чем разница между пастеризованным и стерилизованным молоком и почему в купленном ею молоке пастеризованном «Новый день» плавают белые хлопья

Задание 3 «Викторина» будем выполнять в онлайн-платформе Nearpod

Дескрипторы:

- дает правильный ответ на вопрос – 10б

Задание 4 «Корзина вопросов»

Дескрипторы:

- знает этапы обработки молока-10б

- различает и характеризует этапы обработки молока-10б

5.V. Үй тапсырмасы/Домашнее задание:

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: словесный

Педагогический прием: подготовить презентацию

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Действия преподавателя: проводит разъяснение по выполнению домашнего задания

Действия обучающихся: задают вопросы, знакомятся с дескрипторами

Время: 1 мин.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Подготовить презентацию по технологии кисломолочного продукта (сметаны)

Дескрипторы

- понимание основных этапов технологии производства сметаны-5б
- последовательность слайдов, отражающая этапы производства-5б
- привлекательный дизайн слайдов, включая интересные факты по производству сметаны-10б

5.VI. Сабақ бойынша рефлексия/Рефлексия по занятию

Цель этапа: сформировать осознанное отношение к итогу учебной деятельности; обратить результат в мотив для новой познавательной деятельности.

Метод: высказывание мнения

Педагогический прием: «Открытый микрофон»

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Действия преподавателя: задает вопросы, дает возможность для высказывания мнения

Действия обучающихся: выполняют рефлексю

Время: 2 мин.

1. Моменты, которые вам понравились во время урока?

2. Пригодятся ли полученные знания? Где?

3. Чего мы достигли?

5. VII. Озвучивание оценок с пояснением.

Время: 2 мин.

5.VIII. Әдебиет/Литература:

- Нуржанова А. «Технология молока и молочных продуктов», Астана: Фалиант, 2010 г

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1		ЧЕК ЛИСТ							
2	№ п/п	ФИО студента	Домашнее задание "Тест"	Защита и работа в группе	Колесо фортуны	Ситуационные задачи	Викторина	Корзина вопросов	Итого
3		Дескрипторы	знает теоретический материал и правильно отвечает на вопросы-10б	- активно работает в группе-5б - последовательно излагает материал-10б - дает характеристику этапам обработки молока -10б - креативность подачи материала -10б	дает правильный ответ на вопрос - 5б	- выявляет причину проблемной ситуации -10б - умеет принимать правильное решение-10б	дает правильный ответ на вопрос - 10б	- знает этапы обработки молока-10б - различает и характеризует этапы обработки молока-10б	
4		Максимальный балл	10	35	5	20	10	20	100
5	1	Ариков Жанболат Жанатович							0
6	2	Баймухаметова Айна Козбековна							0
7	3	Бегенова Людмила Сергеевна							0
8	4	Джаксыбаева Аделина Джалельевна							0
9	5	Досенов Руслан Маратович							0
10	6	Досполов Али Рустемович							0
11	7	Думбекова Камилла Сагинаевна							0
12	8	Елтай Шыңғыс Ермеқұлы							0
13	9	Зиборова Марина Андреевна							0
14	10	Карпунина Любовь Андреевна							0
15	11	Кожевин Владислав Александрович							0
16	12	Қусманов Бекзат Женисович							0
17	13	Манатов Диас Кайратович							0
18	14	Матвейко Виталина Артёмовна							0
19	15	Мелведева Юлия Викторовна							0
20	16	Нагина Зауре Ерлановна							0
21	17	Папаев Руслан Романович							0
22	18	Притиск Никанор Андреевич							0

САБАҚҚА ӨЗАРА ҚАТЫСУ ПАРАҒЫ
ЛИСТ ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЯ ЗАНЯТИЯ

Сабаққа қатысушының ТАӘ

Ф.И.О. посещающего занятия

Маханова Т.О

Сабақты жүргізетін оқытушының ТАӘ

Ф. И.О. преподавателя, ведущего занятия

Алмадиева М.В

Қатысу мерзімі

Дата посещения

01.04.2024г.

Курс, топ

Курс, группа

2С1-6

Топтағы адамдар саны

Количество человек в группе

24

Қатысты

Присутствовало

20

1 Сабақ туралы жалпы мәліметтер

Общие сведения о занятии

1.1 Пән атауы. Сабақтың тақырыбы. Қатысу мақсаты

Название дисциплины. Тема урока. Цель посещения.

ПМ 04. "Технология переработки молока". Тема урока: "Обработка молока". Цель посещения: "Обучение технологии переработки молока".

1.2 Дәрісхана: оның жабдықтауы және оның ішіндегі тәртібі. Сабаққа жабдықтарды дайындау. Көрнекі және техникалық құралдарды дайындау, орналастыру, пайдалану.

Аудитория: ее оборудование и порядок в ней. Подготовка оборудования к занятию. Подготовка, размещение, использование наглядных пособий и технических средств.

Аудитория к занятию подготовлена и готова к работе. На уроке использованы наглядные пособия и технические средства. Подготовка оборудования к занятию.

2 Сабақты өткізуді ұйымдастыру

Организация проведения занятия

2.1 Сабақтың уақытында бастауы. Журналда кешіккендерді және жоқ студентті белгілеу. Оқу-тәрбиелік жұмысына белсенді кірісу уақыты.

Своевременность начала урока. Отметка опоздавших и отсутствующих в журнале. Время активного включения в учебно-воспитательную работу.

Урок начался вовремя. В журнале отмечены отсутствующие. Пожелания отменяются. Объяснено значение темы.

3 Тексеру

Опрос

3.1 Сұрақтардың нақты айқындығы. Студенттердің білімдерін (ауызша, жазбаша, тұтас, жеке, бағдарламаланған және т.б.) тексеру тәсілдері. Сұралған студенттердің саны. Білімді бағалауының дәлелділігі.

Способы проверки знаний студентов (устная, письменная, фронтальная, индивидуальная, программированная и т.д.). Количество опрошенных студентов. Обоснованность оценки знаний.

Фронтальная опрос по недостаткам молока. Оценка в журнале отмечена, на вопросы отвечают правильно.

4 Жаңа білімді хабарлау

Сообщение новых знаний

4.1 Оқыту әдістері. Баяндалған материалдың толықтығы, ғылымилығы және реттілігі, оның кол жетімділігі және қазіргі заманмен байланысы. Материалды игеруі. Көрнекі, техникалық құралдарды және компьютерлік техниканы тиімді пайдалану.

Методы обучения. Полнота, научность и последовательность излагаемого материала, его доступность и связь с современностью. Владение материалом. Эффективность использования наглядных пособий, технических средств, компьютерной техники.

Объяснена тема, цель и задачи урока. Материал передается последовательно с научной точки зрения. Фронтальный опрос. Обработка молока. Сделаны выводы для закрепления уроков. Оценка в журнале.

5 Сабақта алған білімді бекіту

Закрепление знаний, полученных на занятии

5.1 Бекіту әдістері. Көрнекі және техникалық құралдарды пайдалағаннан бекітудің әсері.

Методы закрепления. Эффект закрепления от использования наглядных пособий и технических средств Каждое изображение дано заранее и один из этапов необходимо дать карточку с таблицей на листах А-3
Каждое изображение вычеркнуть краске со своим номером и записать его.

6 Үй тапсырмасы

Домашнее задание

6.1 Үй жұмысының түрлері, оларды түсіндіру, мөлшері

Виды домашних заданий, их разъяснение, дозировка _____

7 Студенттердің тәртібі

Поведение студентов

7.1 Студенттерді оқу-тәрбиелік процессіне тарту, олардың ұқыптылығы, белсенділігі, тәртібі.

Бұзушыларға қабылданған шаралардың дұрыстығы

Вовлечение студентов в учебно-воспитательный процесс, их прилежание, активность, дисциплина. Правильность мер, принятых к нарушителям Все учила в процессе. Все работаю, зарекомендовала себя, выдержала все, что вела.

7.2 Оқушылардың білімдерін бағалау (түсіндірумен немесе жок)

Оценка знаний обучающихся (с пояснением или нет)

Оценки были проведены в процессе.

«5»	«4»	«3»	«2»
6	14		

8 Оқытушының дайындығы және қылығы

Подготовленность и поведение преподавателя

8.1 Сыртқы көрінісі, сөйлеу мәдениеті, оқытушының педагогикалық әдептілігі, оның сабаққа дайындығы

Внешний вид, культура речи, педагогический такт преподавателя, подготовленность его к занятию

Преподаватель к уроку подготовлен, внешний вид соответствует делу, ему стало легче.

9 Сабақ құрылымы

Структура занятия

9.1 Сабақ түрі, оның жеке бөліктері. Уақытты пайдалану

Тип занятия, его отдельные части. Использование времени

Время распределено равномерно.

10 Тұжырымдар және ұсынымдар

Выводы и рекомендации

10.1 Негізгі мақсатқа жету: пән бағдарламасын және сабақтың белгіленген жоспарын орындау.

Әдістемелік жағынан сабақ дұрыс құрылған және өткізілген бе?

Достижение основной цели: выполнение программы дисциплины и намеченного плана занятия.

Правильно ли с методической стороны построено и проведено занятие?

Урок цели достиг. План занятия выполнен с методической стороны урок построен правильно.

Сабаққа қатысушының қолы

Подпись посетившего занятия _____


Сабақты өткізген оқытушының қолы _____

Подпись преподавателя, проводившего занятия _____

Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР

 Кайпаева Ж.Ш.


колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 09 » 03 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

 Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 09 » 03 2024 ж.



**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

Модуль: ПМ 03 Ведение технологических процессов выпечки мучных кондитерских изделий.

Тақырып/Тема: Технология приготовления мусса три шоколада.

Топ/Группа: ХП-23

Мамандық/Специальность: 07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство


Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Пупышева К.С

Кафедра отырысында қарастырылды

№ 1 хаттама «01» 09 2023 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 1 от «01» 09 2023г.

 Ахмадиева М.Б

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2023

Технология приготовления мусса три шоколада.
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины
Педагог дайындады /Подготовил педагог Пупышева К.С
2024 жылғы « 02» апреля /«02 » апреля 2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, ХП-23

Сабақ түрі/Тип занятия урок формирования и совершенствования умений и навыков

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік мақсат/Образовательная цель: сформировать знания и навыки работы с муссом при изготовлении муссового десерта.

Дамытушылық мақсат/Развивающая цель: развивать у обучающихся критическое мышление,развить у обучающихся навыки работы с муссом.

Тәрбиелік мақсат/Воспитательная цель: Выявить стремление к обучению, труду и саморазвитию.

3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/ Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО 2. Вести технологический процесс приготовления основных и отделочных полуфабрикатов

Критерии оценивания:

1. Соблюдает технологию приготовления муссового десерта 3 шоколада.
2. Ведет технополические процессы приготовления мусса 3 шоколада.
3. Использует полученные знания для решения производственных задач .

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Проектор , сырьё, инвентарь и оборудование,технологическая карта

5. Сабақтың барысы/Ход занятия

5.І.Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: метод организации и осуществления учебно познавательной деятельности.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: Мандарин

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов (присутствующих), внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия, анонсирование плана работы на занятии. Психологический настрой на урок презентация «Мандарин».

Действия обучающихся: приветствие, готовность инвентаря и материалов.

Время: 5 мин

5. II. Өткен материалды қайталау және тексеру/Опрос и проверка пройденного материала: (сейчас мы перейдем к закреплению пройденного материала) На прошлом уроке мы изучили с вами покрытия для муссовых тортов это гляссаж и велюр

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод: Словесный, наглядный

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Педагогический прием : Колесо фортуны

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание.

1 Вопрос: Какие основные ингредиенты необходимы для приготовления гляссажа?

Ответ: Для приготовления гляссажа необходимы желатин, сахар, вода и пищевые красители для придания цвета.

2 Вопрос: Как обеспечить ровное и гладкое покрытие торта гляссажем?

Ответ: Для этого следует правильно подготовить поверхность торта и равномерно нанести гляссаж, обеспечивая его правильную консистенцию.

3 Вопрос: Какой материал можно использовать для создания эффекта велюра на торте?

Ответ: Для создания эффекта велюра на торте можно использовать шоколад и какао масло в равных пропорциях

4 Вопрос: Какие особенности хранения следует учитывать при работе с гляссажем и велюровым покрытием для торта?

Ответ: Торт с гляссажем и велюровым покрытием следует хранить в прохладном месте, защищенном от прямого солнечного света и влажности, чтобы сохранить свежесть и внешний вид покрытия.

5 Вопрос: Как обеспечить долговечность велюрового покрытия на торте?

Ответ: Для этого необходимо правильно нанести и закрепить велюровый материал на поверхности торта и избегать механических воздействий.

6 Вопрос: Можно ли приготовить гляссаж разных цветов и оттенков?

Ответ: Да, для этого используются пищевые красители различных оттенков.

7 Вопрос: Как выбрать подходящие инструменты для создания велюрового эффекта?

Ответ: Выбор инструментов зависит от конкретного метода нанесения велюрового покрытия и может включать в себя специальные кисти, ситечки или аппликаторы.

8 Вопрос: Какие декоративные элементы можно добавить на торт после нанесения велюрового покрытия?

Ответ: На торт можно добавить цветы из марципана, шоколадные украшения или съедобные бусины для украшения и дополнительной красоты.

9 Вопрос: Как избежать появления сглаженных участков на велюровом покрытии торта?

Ответ: Для этого необходимо равномерно нанести материал и аккуратно работать с

инструментами.

10 Вопрос: Какую роль играют температура и влажность окружающей среды при работе с гляссажем и велюровым покрытием?

Ответ: Температура и влажность окружающей среды могут влиять на консистенцию и текстуру гляссажа, а также на способность велюрового покрытия к закреплению на поверхности торта.

11 Вопрос: Можно ли использовать гляссаж и велюровое покрытие на любом типе торта?

Ответ: Да, гляссаж и велюровое покрытие могут использоваться на различных типах тортов, включая бисквитные, муссовые, сырные и другие.

12 Вопрос: Как подготовить торт для нанесения велюрового покрытия?

Ответ: Для подготовки торта к нанесению велюрового покрытия необходимо выровнять его поверхность, а также нанести тонкий слой крема или глазури для обеспечения лучшего сцепления с велюровым материалом и подморозить

Дескрипторы:

Умеет объяснить последовательность действий при приготовлении.

Время: 15 мин. 20 б.

Подведение итогов по опросу пройденного материала, оценивание работы.

Выставляем себе баллы за ответы.

А сейчас перейдем к новой теме(нужно угадать тему урока) далее показываю презентацию.

Подготовить сырье и провести т.б

5. III. Жаңа тақырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: практическая работа

Форма организации познавательной деятельности: групповая

Педагогический прием: дидактический

Действия преподавателя: экспликация, демонстрация

Интерактивные методы: генератор QR- кодов, презентационный материал

Действия обучающихся: выполняют практическую работу

Время: 35 мин.

Жоспар/План

2. Генератор QR -кодов.собрать пазл,узнать тему

3. Подготовка необходимого сырья и материалов по технологической карте.

4. Приготовление порционного десерта три шоколада.

5. Украшение и хранение десерта.

Задание № 1: Сканируют QR-код и ознакамливаются с подготовленными инструкциями.Выполняют задание. 15 б

Задание № 2 Следуют указаниям, представленным в технологической карте ,для приготовления десерта 3 шоколада.

Порядок работы

Техника безопасности. Перед началом работы в лаборатории необходимо надеть спец.одежду. Привести в порядок рабочее место, подготовить все необходимое для работы оборудование и инвентарь.

Во время работы в лаборатории необходимо соблюдать чистоту рабочего места. Убедитесь, что место работы хорошо освещено.

При работе с колющими/режущими предметами допускаются только медленные контролируемые движения. Избегайте резких движений, чтобы предотвратить травмы.

После окончания работы необходимо убрать за собой рабочее место. Перед началом работы с помощью разноцветных стикеров студенты делятся на 3 подгруппы по 4 человека. Демонстрирую на собственном примере, как приготовить десерт. Приступаем к выполнению практической работы, для этого нам необходимы следующие ингредиенты (сливки 33% жирности, шоколад белый, молочный и темный, печенье или бисквит, желатин и сливочное масло) и инвентарь планетарный миксер, микроволновая печь, миски, силиконовые лопатки, стаканчики для десерта и украшения. Для начала замачиваем желатин в холодной воде. Сливки 33% жирности взбиваем в миксере до мягких пик около 1-2 мин, затем первым слоем будет мусс на основе темного шоколада, шоколад и немного сливок разогреваем в микроволновой печи до образования однородной эмульсии и добавляем масло, добавляем к эмульсии набухший желатин и тщательно перемешиваем. Объединяем шоколадную массу и взбитые до мягких пик сливки до однородности и разливаем по стаканчикам на 1/3 часть. Даем время на застывание около 5 мин на каждый слой. После, проделываем то же самое с молочным и белым шоколадом. Между слоями можно положить по небольшому кусочку бисквита или любимого печенья. Когда залили последний мусс на белом шоколаде, даем время застыть около 10 мин, в это время делаем украшение для подачи, это могут быть свежие ягоды или фрукты, мята, шоколадная или кокосовая стружка и т.д.

Так же этот десерт можно заморозить и подать к столу когда это будет необходимо, такой десерт хранится в морозильной камере 3-4 месяца. Из морозильной камеры десерт ставим в холодильник на 4 часа, перед подачей украшаем по желанию.

Дескрипторы:

Понимает последовательность шагов приготовления десерта, начиная от подготовки ингредиентов до украшения и хранения. 35 б.

Выставляем баллы за работу. А сейчас с вами для того чтобы закрепить знания мы сделаем несколько заданий.

5. IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу.

Метод: Методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: интерактивный

Действия преподавателя: проводит интерактивные задания

Действия обучающихся: отвечают на вопросы, решают нестандартные ситуации

Задания:

1 Видео: найти ошибки.

Дескрипторы: :

- использует полученные знания для решения простых задач или применения их в новых контекстах. 15 б

2 Задание <https://learningapps.org/user/User14371932>

The screenshot shows a web browser window displaying a LearningApps.org page. The page features a word search grid with Cyrillic letters. To the right of the grid is a list of six terms related to mousse, each with a brief description in Russian. The terms are: 1. ФРУКТОВЫЙ, 2. БИСКВИТНЫЙ, 3. ПОРЦИОННЫЙ, 4. УПРУГАЯ, 5. СЛИВКИ, 6. ФРАНЦИЯ. The browser's address bar shows the URL 'learningapps.org/display?v=p0bx7ickc24'. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 16:22 on 01.04.2024.

Дескрипторы

-применяет знания и навыки, приобретенные на уроке, для создания новых идей или решения проблем. 15 б

Время: 15 мин.

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание.

Оценивание. Подведение итогов.

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: Метод стимулирования учебно-познавательной деятельности

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: Выдать задание. Презентация на тему состав и дополнительные ингредиенты для муссовых десертов.

Действия обучающихся: Создать презентацию на тему состав и дополнительные ингредиенты для муссовых десертов.

Время: 5 мин.

Дескрипторы :

Знает состав муссовых десертов – 20 б

5.VI. Сабак бойынша рефлексия/Рефлексия по занятию

Цель этапа: сформировать осознанное отношение к итогу учебной деятельности; обратит результат в мотив для новой познавательной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Педагогический прием: техника «Смайл-настроение»

Действия преподавателя: объясняет технику «Смайл-настроение»

Действия обучающихся: описывают свое настроение

Рефлексия



*На уроке было
комфортно и
всё понятно*



*На уроке немного
затруднялся, не
всё понятно*



*На уроке было
трудно, ничего
не понял*

Время: 3 мин.

5.VII. Эдебиет/Литература:

Л.С Кузнецова , М.Ю Сиданова. Технология производства мучных кондитерских изделий.Москва 2011 г.

**САБАҚҚА ӨЗАРА ҚАТЫСУ ПАРАҒЫ
ЛИСТ ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЯ ЗАНЯТИЯ**

Сабаққа қатысушының ТАӘ

Ф.И.О. посещающего занятия Реденская И. А.

Сабақты жүргізетін оқытушының ТАӘ

Ф. И.О. преподавателя, ведущего занятия Зунаева К. С.

Қатысу мерзімі

Дата посещения 08.04.2024.

Курс, топ

Курс, группа 2, VP-23

Топтағы адамдар саны

Количество человек в группе 13

Қатысты

Присутствовало 12

1 Сабақ туралы жалпы мәліметтер

Общие сведения о занятии

1.1 Пән атауы. Сабақтың тақырыбы. Қатысу мақсаты

Название дисциплины. Тема урока. Цель посещения. ТМ03 «Реденские технологии в сфере процессов высшего уровня знаний» Тема: «Технологические процессы в сфере высшего уровня знаний». Методические моменты: наглядность, интерактив.

1.2 Дәрісхана: оның жабдықтауы және оның ішіндегі тәртібі. Сабаққа жабдықтарды дайындау. Көрнекі және техникалық құралдарды дайындау, орналастыру, пайдалану.

Аудитория: ее оборудование и порядок в ней. Подготовка оборудования к занятию. Подготовка, размещение, использование наглядных пособий и технических средств.

Аудитория к занятию подготовлена. Используются дидактические материалы, ТСО.

2 Сабақты өткізуді ұйымдастыру

Организация проведения занятия

2.1 Сабақтың уақытында бастауы. Журналда кешіккендерді және жоқ студентті белгілеу. Оқу-тәрбиелік жұмысына белсенді кірісу уақыты.

Своевременность начала урока. Отметка опоздавших и отсутствующих в журнале. Время активного включения в учебно-воспитательную работу Урок начался своевременно. В журнале сделана пометка. Студенты активно включены в учебно-воспитательную работу.

3 Тексеру

Опрос

3.1 Сұрақтардың нақты айқындығы. Студенттердің білімдерін (ауызша, жазбаша, тұтас, жеке, бағдарламаланған және т.б.) тексеру тәсілдері. Сұралған студенттердің саны. Білімді бағалауының дәлелділігі.

Способы проверки знаний студентов (устная, письменная, фронтальная, индивидуальная, программированная и т.д.). Количество опрошенных студентов. Обоснованность оценки знаний проверка знаний студентов проводилась устно с использованием методики «Колесо фор-теки», опрошено 12 студентов.

4 Жаңа білімді хабарлау

Сообщение новых знаний

4.1 Оқыту әдістері. Баяндалған материалдың толықтығы, ғылымилығы және реттілігі, оның қол жетімділігі және қазіргі заманмен байланысы. Материалды игеруі. Көрнекі, техникалық құралдарды және компьютерлік техниканы тиімді пайдалану.

Методы обучения. Полнота, научность и последовательность излагаемого материала, его доступность и связь с современностью. Владение материалом. Эффективность использования наглядных пособий, технических средств, компьютерной техники

Материал излагается в доступном объеме, достигнуто полное понимание студентами. Преподаватель эффективно владеет, использует наглядные пособия, практические задания.

5 Сабақта алған білімді бекіту
Закрепление знаний, полученных на занятии

5.1 Бекіту әдістері. Көрнекі және техникалық құралдарды пайдалағаннан бекітудің әсері.
 Методы закрепления. Эффект закрепления от использования наглядных пособий и технических средств

методы закрепления тех методов закрепления, в картинках, с помощью слайдов, ответы на вопросы.

6 Үй тапсырмасы
Домашнее задание

6.1 Үй жұмысының түрлері, оларды түсіндіру, мөлшері

Виды домашних заданий, их разъяснение, дозировка *8/9 абзацев, с помощью таблицы.*

7 Студенттердің тәртібі
Поведение студентов

7.1 Студенттерді оқу-тәрбиелік процессіне тарту, олардың ұқыптылығы, белсенділігі, тәртібі. Бұзушыларға қабылданған шаралардың дұрыстығы

Вовлечение студентов в учебно-воспитательный процесс, их прилежание, активность, дисциплина. Правильность мер, принятых к нарушителям *Студент активен, вовлечен в учебно-воспитательный процесс.*

7.2 Оқушылардың білімдерін бағалау (түсіндірумен немесе жоқ)

Оценка знаний студентов (с пояснением или нет)

Оценки, объективные с пояснением.

«5»	«4»	«3»	«2»
4	8		

8 Оқытушының дайындығы және қылығы

Подготовленность и поведение преподавателя

8.1 Сыртқы көрінісі, сөйлеу мәдениеті, оқытушының педагогикалық әдептілігі, оның сабаққа дайындығы

Внешний вид, культура речи, педагогический такт преподавателя, подготовленность его к занятию *Преподаватель аккуратен, тактичен, к занятию подготовлен.*

9 Сабақ құрылымы

Структура занятия

9.1 Сабақ түрі, оның жеке бөліктері. Уақытты пайдалану

Тип занятия, его отдельные части. Использование времени *урок дифференцирован и совершенствованию умений и навыков. Время использовано рационально.*

10 Тұжырымдар және ұсынымдар

Выводы и рекомендации

10.1 Негізгі мақсатқа жету: пән бағдарламасын және сабақтың белгіленген жоспарын орындау. Әдістемелік жағынан сабақ дұрыс құрылған және өткізілген бе?

Достижение основной цели: выполнение программы дисциплины и намеченного плана занятия. Правильно ли с методической стороны построено и проведено занятие?

Урок достиг поставленной цели. Построен грамотно, проведен последовательно, с соблюдением такта.

Сабаққа қатысушының қолы

Подпись посетившего занятие *[Signature]*

[Signature]

Сабақты өткізген оқытушының қолы


Подпись преподавателя, проводившего занятие

[Signature] *Зукинаева Г.С.*

Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР

 Кайпаева Ж.Ш.

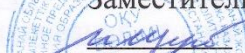
колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 29 » 03 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

 Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 29 » 03 2024 ж.



**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

Модуль: ПМ 02 Ведение технологических процессов производства хлеба и
хлебобулочных изделий

Тақырып/Тема: Приготовление национального открытого пирога Киш.

Топ/Группа: ХП-23

Мамандық/Специальность: 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и
кондитерское производство»

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Рядинская И.А.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 1 хаттама « 01 » 09 2023 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 1 от « 01 » 09 2023 г.



Ахмадиева М.Б.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2023

Приготовление национального открытого пирога Киш.
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины ПМ 02 Ведение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий

Педагог дайындады /Подготовил педагог Рядинская И.А.
2024 жылғы «03» сәуір /«03» апреля 2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, ХП-23

Сабақ түрі/Тип занятия урок формирования и совершенствования умений и навыков

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік мақсат/Образовательная цель: сформировать умения и навыки приготовления открытого французского пирога – Киш.

Дамытушылық мақсат/Развивающая цель: развивать у обучающихся практические навыки и умения работы с тестом и полуфабрикатами.

Тәрбиелік мақсат/Воспитательная цель: сформировать навык эффективного планирования времени и ресурсов.

3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО 1: Вести технологические производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Критерии оценивания:

1. Владеет производственными рецептурами для пирога Киш;

2. Ведет технологический процесс приготовления пирога Киш;

3. Контролирует температурный режим выпечки.

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Проектор, сырьё, расходные материалы, оборудование, технологические карты, раздаточный материал

5. Сабақтың барысы/Ход занятия

5.1. Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: создание ситуации успеха

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов, внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия, анонсирование плана работы на занятии.

Действия обучающихся: приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Мир вокруг нас! Мы за него, а он за нас! Придуманно кем-то просто и мудро:

При встрече здороваться:

- Доброе утро!

- Доброе утро! - солнцу и птицам.

- Доброе утро! - улыбчивым лицам.

И каждый становится добрым, доверчивым... Доброе утро длится до вечера.

Давайте улыбнемся друг другу. Пусть сегодняшний урок принесет нам всем радость общения. Сегодня на уроке, ребята, вас ожидает много интересных заданий, новых открытий, а помощниками вам будут: внимание, находчивость, смекалка.

Время: 3 мин

5. II. Өткен материалды қайталау және тексеру/Опрос и проверка пройденного материала:

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод наглядный

Педагогический прием: мозговой штурм, интерактивный, learningapps.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная.

Действия преподавателя: объяснение правил, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание

Задание № 1

1. Почему изделия называются национальными?
2. Отличия в рецептурах национальных изделий?
3. Встречали ли вы национальные хлебобулочные изделия в магазинах и супермаркетах нашего города и области?

Задание № 2

1.Итальянская пшеничная лепёшка, которую готовят из различных видов теста –

Фокачча

2.Тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки – **Тортилья**

3.Сдобный хлеб в виде косички, едят только по субботам - в Шаббат – **Халла**

4.«Хлеб с дыркой» - традиционный финский ржаной хлеб – **Рейкялейпя**

5.Круглый бублик с кунжутом – **Симит**

6.Сладкая булка из сдобного теста, традиционно делается из 6 частей округлой формы – **Бриошь**

7.Хлеб изготовленный из ржаной муки грубого помола с включениями частей непомолотого зерна – **Пумперникель**

8.Пшеничная лепёшка, блюдо национальной кухни Индии – **Наан**

9.«Пламенный» - лепешка из дрожжевого теста, которая жарится в кипящем масле –

Лангош

10.В австрии по сегодняшний день, является эмблемой пекарей и очень часто изображается на вывесках булочных – **Брецель**

11.Японская сладкая выпечка, обычно наполненная пастой из бобов адзуки – **Ан-пан**

12. Печёное изделие (открытое или закрытое) из раскатанного теста с какой-либо начинкой – **Пирог.**

Дескрипторы:

- знает национальные виды и технологию приготовления хлебобулочных изделий;

Время: 7-10 мин.

Подведение итогов по опросу пройденного материала, оценивание работы.(преподаватель озвучивает полученные баллы)

5. III. Жаңа такырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: практическая работа

Форма организации познавательной деятельности: групповая

Педагогический прием: дидактический

Действия преподавателя: разъяснение материала, демонстрация

Интерактивные методы: презентационный материал

Действия обучающихся: выполняют практическую работу

Время: 35 – 40 мин.

Жоспар/План

6. Изучить технологию приготовления киша;
7. Подготовка сырья к производству;
8. Замес песочного теста;
9. Приготовление начинки и заливки;
- 10.Формование полуфабриката;
- 11.Выпечка изделий;
- 12.Разбор ошибок.

Порядок работы

Ребята мы с вами повторили прошлую тему «Национальные хлебобулочные изделия», вы узнали историю возникновения и технологии приготовления национальных изделий.

В продолжении данной темы мы с вами рассмотрим национальные пироги.

Пироги – это, пожалуй, одно из любимых блюд каждого. Мясные, фруктовые, овощные – рецептура поражает многообразием! Однако чтобы пирог получился вкусным, важна не только хорошая начинка, но и состав и консистенция теста. В разных странах для приготовления выпечки используют всевозможные ингредиенты, которые придают блюду пикантный и неповторимый вкус. Существует огромное разнообразие пирогов, они могут быть открытыми или закрытыми, сладкими или солеными. Из дрожжевого, слоеного, песочного теста и т.д.

Сегодня на уроке изучим историю возникновения, рецептуру и технологию приготовления открытого французского пирога – Киш.

Киш лорен — настоящее французское достояние: его обожают гурманы от мала до велика, им угощают гостей, существуют тысячи способов его приготовления, и в каждом кафе Франции есть свои фирменные рецепты. Но как появился киш лорен и какова история его создания?

История пирога киш начинается в Германии, так что **истинный француз киш лорен на самом деле — немецких корней!** Французская область Лотарингия, из

булочных которой он происходит, — территория спорная: на нее столетиями претендовали немцы. Германии неоднократно удавалось захватить регион, и ее культурное влияние было в этих землях очень заметно: еще бы, ведь в Лотарингию во множестве переселялись немецкие ремесленники и повара! А вот сами технологии приготовления оставались французскими. Но экономным немецким булочникам, в отличие от расточительных французских, было жалко выбрасывать тесто, остававшееся на стенках емкости после замешивания. Чтобы добро не пропадало, они изобрели из остатков особенный пирог, добавив тонко нарезанные ломтики шпика, перец и мускатный орех. Первый киш — еще вовсе не изыск! — тут же получил огромную популярность по всему региону, а затем и за его пределами.

Киш можно готовить из слоеного или песочного теста. Сегодня на уроке мы с вами приготовим пирог Киш, основой которого будет песочное тесто.

Для выполнения практической работы нам необходимо поделиться на подгруппы. Для этого в начале урока вы выбирали разноцветные стикеры, теперь распределитесь на подгруппы согласно цвету стикера. (голубой, желтый и розовый)

Групповая работа:

Деятельность педагога:

Подготовка к выполнению группового задания:

- деление обучающихся на группы для решения конкретных учебных задач; (фишки с названием команд)
- постановка познавательной задачи;
- инструктаж о последовательности работы;
- раздача дидактического материала группам;
- проведение инструктажа по технике безопасности при выполнении работ.

Действия студентов:

знакомство с материалами, планирование работы в группе;

- распределение заданий внутри группы;
- индивидуальное выполнение задания;
- обсуждение индивидуальных результатов работы в группе;
- обсуждение общего задания группы (замечания, дополнения, уточнения, обобщение);
- подведение итогов группового задания.

Перед началом работы нам необходимо вспомните правила техники безопасности.

Инструктаж по технике безопасности.

Правила техники безопасности при выполнении работ.

1. Требования безопасности перед началом работ

1.1 Надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку.

1.2 Вымыть руки с мылом.

1.3 Проверить исправность оборудования, кухонного инвентаря и его маркировку.

2. Требования безопасности во время работы

- 2.1 Включать и выключать электроприбор сухими руками при этом брать за корпус вилки.
- 2.3 При выпечке изделий пользоваться прихватками и специальными рукавицами.
- 2.4 Не оставлять включенные электроприборы без присмотра.
- 2.9 Передавая нож или вилку только ручкой вперед.
- 3. Требования безопасности по окончании работы
- 3.1 Выключить электроплиту, выключить вытяжную вентиляцию.
- 3.2 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 3.3 Вынести мусор, тщательно вымыть руки с мылом.

Теперь можем приступать к выполнению практического задания. Сейчас я вам покажу замес теста и формование полуфабриката для пирога Киш. У вас на столах есть технологическая карта, вам необходимо выполнить задание согласно тех.карте.

Инструкционная - технологическая карта Французский открытый пирог – Киш.

Внешний вид – изделия, из песочного теста с начинкой.

Цвет изделия – от светло- до золотисто-коричневого.

Вкус – приятный, сдобный свойственный данному виду изделий, ярко выражен вкус начинки.

Запах – приятный, свежевыпеченного изделия.

Оборудование: Пекарская печь с противнями, расстоечный шкаф, холодильник, производственные столы, весы.

Инвентарь: пластиковые миски, металлические миски, венчик, ложки, сито, нож, доска разделочная, формы металлические диаметром 12 см, ситейник, кисти силиконовые, мерный стакан, одноразовая посуда, фольга, пищевая пленка, рукавицы пекарские, ножницы, посуда для подачи.

Рецептура

№ п/п	Наименование сырья	Вес нетто, г
<i>Песочная основа</i>		
1.	Мука пшеничная	240
2.	Масло сливочное	150
3.	Соль	0,6
4.	Яйцо	30
5.	Вода	6,6
		427,2
<i>Начинка</i>		
6.	Куриное филе	150
7.	Шампиньоны	150
8.	Лук	33
9.	Сливки	160
10.	Яйцо	50

11.	Соль	0,6
12.	Сыр голландский	65
13.	Крахмал	5
14.	Перец молотый	0,6
		615,2
	Выход	1062,4

Технология приготовления

1. **Подготовка сырья к производству.** Муку просеять через сито. Соль просеять через сито. Масло размягчить при комнатной температуре.

2. **Приготовление теста.** Готовим бездрожжевое тесто. В просеянную муку добавляем размягченное масло, перетираем между ладонями до однородной массы. Добавляем соль, яйцо и воду, замешиваем эластичное тесто. Убираем в холодильник на 20 - 30 минут.

3. **Разделка теста.** Отлежавшееся тесто делим на порции, раскатываем пласт толщиной 7мм. Помещаем в форму, равномерно распределяем тесто по формочке, добавляем начинку, заливаем соус.

4. **Выпечка.** Выпекаем при температуре 180°C, в течение 20-25 минут.

После выпечки готовые изделия устанавливаются на демонстрационный стол готовых работ, производится проверка их качества и оценивание работ учащихся, а также уборка рабочего места.

Вывод: Ребята вы молодцы, отлично справились с поставленной задачей. Теперь давайте перейдем к закреплению.

Дискрипторы:

- Владеет производственными рецептурами для пирога Киш;
- Ведет процесс приготовления пирога Киш;
- Оценивает органолептические показатели качества готового изделия.

IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу.

Метод: контроль за эффективностью учебно-познавательной деятельности

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Педагогический прием: применение ИКТ

Действия преподавателя: объяснить задание, выдать ссылку для входа в программу, выдать задание.

Действия обучающихся: отвечают на вопросы, решают нестандартные ситуации

Задания:

1. Составить технологическую схему приготовления пирога Киш. ([learningapps](#))

LearningApps.org

Настройки аккаунта: Ирина Рядинская

Поиск | Все упражнения | Новое упражнение | Создать коллекцию | Мои упражнения

ПМ 06 Составьте технологическую схему

Дескрипторы:

- Знает назначение оборудования;
- Составляет технологическую схему приготовления пирога Киш;

2. Тестирование (*google form*)

1. Основное сырье, для приготовления песочной основы;

- A. мука, молоко
- B. мука, масло**
- C. мука, яйцо
- D. мука, сахар
- E. мука, дрожжи

2. Оптимальная температура в помещении для приготовления песочного теста:

- A. 15 — 20°C**
- B. 10 — 15°C
- C. 15 — 25°C
- D. 20-30 °C
- E. 10-15 °C

3. Продолжительность замеса теста способствует:

- A. рассыпчатости
- B. затянутости**
- C. сухости
- D. мягкости
- E. твердости

4. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

- A. проверить готовность
- B. не вздувалось**
- C. хорошо поднималось
- D. не пригорало
- E. не прилипало к форме

5. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

- A. со слабой**
- B. с сильной
- C. со средней

- D. удовлетворительной
- E. крепкой

6. Песочное тесто выпекают при температуре:

- A. 220 – 240°C
- B. 240 – 250°C**
- C. 260 – 280°C
- D. 150 - 200°C
- E. 200 - 220°C

4. Песочное тесто рекомендуется замешивать из...

- A. подогретых продуктов
- B. не имеет значения
- C. охлажденных продуктов**
- D. замороженных продуктов
- E. кипящих продуктов

8. Жирность масла для приготовления песочной основы;

- A. 65%
- B. 72%
- C. 82%**
- D. 60%
- E. 50%

9. Пирог Киш является национальным блюдом-

- A. Франции**
- B. Германии
- C. Америки
- D. Бельгии
- E. Швейцарии

10. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют

- A. Соль
- B. Крахмал
- C. Лимонную кислоту
- D. Уксусную кислоту
- E. Сахар

Дескрипторы:

- владеет изученным материалом и отвечает на вопросы;

3. Карточки с производственными ситуациями (необходимо найти решение)

1. Полуфабрикат (тесто) не рассыпчатый, плотный, жесткий, тесто при раскатке не сохраняет форму. **(использовалась мука с большим содержанием клейковины, длительный замес, много жидкости, мало масла)**
2. Тесто не пластичное, при раскатке крошится, выделяется жир. Изделия грубые, крошливые. **(использовалось горячее масло, температура теста выше 20 °C, использовалась слишком теплая вода)**
3. Полуфабрикат очень рассыпчатый. (много масла при замесе, вместо яиц использовались только желтки)
4. Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный. **(высокая температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт)**

Дескрипторы:

- Умеет определить причину дефекта;
- Анализирует и принимает правильное решение;

Время: 15 - 20 мин.

Оценивание практической работы.

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание. Составить презентацию по теме «Приготовление национальных пирогов».

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: Методы стимулирования учебно-познавательной деятельности.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: дает пояснение.

Действия обучающихся: Составляют презентации по теме «Приготовление национальных пирогов».

Дескрипторы:

- Знает историю возникновения национальных пирогов – 5 баллов;
- Описывает технологии приготовления национальных пирогов – 10 баллов;
- Полнота и красочность оформления презентации – 10 баллов.

Время: 2 мин.

5.VI. Сабак бойынша рефлексия/Рефлексия по занятию

Цель этапа: сформировать осознанное отношение к итогу учебной деятельности; обратить результат в мотив для новой познавательной деятельности.

Метод: устная

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Педагогический прием: техника «Открытый микрофон»

Действия преподавателя: объясняет технику «Открытый микрофон»

Действия обучающихся: отвечают на вопросы

Время: 3 мин.

5.VII. Эдебиет/Литература:

1. Цыганова Т.Б. «Технология молочных продуктов»
2. Мармузова Л.В. «Технология хлебопекарного производства» Сырье и материалы.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Задание	Дескриптор	баллы
Выполнить задание: «Соотнеси картинку с термином» в программе LearningApps	Знает национальные виды и технологию приготовления хлебобулочных изделий	10 баллов
Выполнение практической работы	Владеет производственными рецептурами для пирога Киш – 10 б	55 баллов

	Ведет процесс приготовления пирога Киш – 30 б	
	Оценивает органолептические показатели качества готового изделия – 15 б	
Составить технологическую схему	Знает назначение оборудования - 5 б	10 баллов
	Составляет технологическую схему приготовления пирога Киш - 5 б	
Тестирование в приложении Google формы	Владеет изученным материалом и правильно отвечает на вопросы	10 баллов
Решение производственных ситуаций	Умеет определить причину дефекта - 5 б	15 баллов
	Анализирует и принимает правильное решение - 10 б	
Итого		100 баллов

**САБАҚҚА ӨЗАРА ҚАТЫСУ ПАРАҒЫ
ЛИСТ ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЯ ЗАНЯТИЯ**

Сабаққа қатысушының ТАӘ

Ф.И.О. посещающего занятия Алимадиева М.Б.

Сабақты жүргізетін оқытушының ТАӘ

Ф. И.О. преподавателя, ведущего занятия Алимадиева У.А.

Қатысу мерзімі

Дата посещения 03.04.24

Курс, топ

Курс, группа 2017-23

Топтағы адамдар саны

Количество человек в группе 12

Қатысты

Присутствовало 12

1 Сабақ туралы жалпы мәліметтер

Общие сведения о занятии

1.1 Пән атауы. Сабақтың тақырыбы. Қатысу мақсаты

Название дисциплины. Тема урока. Цель посещения. Тема. Приготовление национального открытого пирога Кизи. Изготовление технологических процессов производства хлеба. Обилие опыта

1.2 Дәрісхана: оның жабдықтауы және оның ішіндегі тәртібі. Сабаққа жабдықтарды дайындау. Көрнекі және техникалық құралдарды дайындау, орналастыру, пайдалану.

Аудитория: ее оборудование и порядок в ней. Подготовка оборудования к занятию. Подготовка, размещение, использование наглядных пособий и технических средств. аудитория 144 тоқова к занятию, подготовлено оборудование, справе, имеется презентация, ЛЕА планш

2 Сабақты өткізуді ұйымдастыру

Организация проведения занятия

2.1 Сабақтың уақытында бастауы. Журналда кешіккендерді және жоқ студентті белгілеу. Оқу-тәрбиелік жұмысына белсенді кірісу уақыты.

Своевременность начала урока. Отметка опоздавших и отсутствующих в журнале. Время активного включения в учебно-воспитательную работу урок начал с опозданием, студенты сразу активно включились в процесс

3 Тексеру

Опрос

3.1 Сұрақтардың нақты айқындығы. Студенттердің білімдерін (ауызша, жазбаша, тұтас, жеке, бағдарламаланған және т.б.) тексеру тәсілдері. Сұралған студенттердің саны. Білімді бағалауының дәлелділігі.

Способы проверки знаний студентов (устная, письменная, фронтальная, индивидуальная, программированная и т.д.). Количество опрошенных студентов. Обоснованность оценки знаний опрос проводился с помощью карточек, в четкой форме, фронтальной, индивидуальной

4 Жаңа білімді хабарлау

Сообщение новых знаний

4.1 Оқыту әдістері. Баяндалған материалдың толықтығы, ғылымилығы және реттілігі, оның қол жетімділігі және қазіргі заманмен байланысы. Материалды игеруі. Көрнекі, техникалық құралдарды және компьютерлік техниканы тиімді пайдалану.

Методы обучения. Полнота, научность и последовательность излагаемого материала, его доступность и связь с современностью. Владение материалом. Эффективность использования наглядных пособий, технических средств, компьютерной техники

излагаемый материал доступен, проследивается связь с современностью, имеется презентация, активно использует технические средства, а также личный опыт педагога

5 Сабақта алған білімді бекіту
Закрепление знаний, полученных на занятии

5.1 Бекіту әдістері. Көрнекі және техникалық құралдарды пайдалағаннан бекітудің әсері. Методы закрепления. Эффект закрепления от использования наглядных пособий и технических средств

закрепление с помощью Leafing-карт, составление тематической схемы к главе, тестирование в форме карточек с производственными ситуациями
готовый урок был представлен

6 Үй тапсырмасы
Домашнее задание

6.1 Үй жұмысының түрлері, оларды түсіндіру, мөлшері

Виды домашних заданий, их разъяснение, дозировка составляет презентацию по теме, фронтальное решение производственных ситуаций
с раздаточными

7 Студенттердің тәртібі
Поведение студентов

7.1 Студенттерді оқу-тәрбиелік процесіне тарту, олардың ұқыптылығы, белсенділігі, тәртібі. Бұзушыларға қабылданған шаралардың дұрыстығы

Вовлечение студентов в учебно-воспитательный процесс, их прилежание, активность, дисциплина. Правильность мер, принятых к нарушителям студенты активно вовлечены в процесс, аккуратно и старательно выполняют все задания практически

7.2 Оқушылардың білімдерін бағалау (түсіндірумен немесе жоқ)
Оценка знаний обучающихся (с пояснением или нет)

«5»	«4»	«3»	«2»
4	7	1	

никак не представлено с пояснением

8 Оқытушының дайындығы және қылығы
Подготовленность и поведение преподавателя

8.1 Сыртқы көрінісі, сөйлеу мәдениеті, оқытушының педагогикалық әдептілігі, оның сабаққа дайындығы

Внешний вид, культура речи, педагогический такт преподавателя, подготовленность его к занятию высокий вид педагога соответствует всем санитарно-гигиеническим нормам (стиролетка)
тактичен, подготовлен к занятию

9 Сабақ құрылымы
Структура занятия

9.1 Сабақ түрі, оның жеке бөліктері. Уақытты пайдалануы

Тип занятия, его отдельные части. Использование времени урок формированная и совершенствования умений и навыков
урок прошел с равномерным темпом, временем

10 Тұжырымдар және ұсынымдар
Выводы и рекомендации

10.1 Негізгі мақсатқа жету: пән бағдарламасын және сабақтың белгіленген жоспарын орындау. Әдістемелік жағынан сабақ дұрыс құрылған және өткізілген бе?

Достижение основной цели: выполнение программы дисциплины и намеченного плана занятия. Правильно ли с методической стороны построено и проведено занятие?

урок был достиг, с методической стороны построен правильно, прошел согласно намеченному плану

Сабаққа қатысушының қолы

Подпись посетившего занятие [подпись]

Сабақты өткізген оқытушының қолы

Подпись преподавателя, проводившего занятия [подпись] Редченко И.А.

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі
Министерство образования и науки Республики Казахстан
Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР



Кайпбаева Ж.Ш.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 03 » 04 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР



Щербакова И.А.

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 03 » 04 2024 ж.

**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

Модуль: ПМ 01 Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ

Тақырып/Тема: Организация охраны труда на предприятии.
Противопожарная безопасность.

Топ/Группа: 2 ХП – 23

Мамандық/Специальность: 07210300 - Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Брозе О.В.

Кафедра отырысында қарастырылды

№ 1 хаттама «01» 09 2023 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 1 от «01» 09 2023 г.



колы/подпись

Ахмадиева М.Б.

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2024

Организация охраны труда на предприятии
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/Наименование модуля ПМ 01 Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ

Педагог дайындады /Подготовил педагог Брозе О.В.

2024 жылғы «04» 04 / «04» 04.2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2ХП – 23

Сабақ түрі/Тип занятия комбинированный

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік/Образовательная: Сформировать представление о значимости организационных основ безопасности труда;

Дамытушылық/Развивающая: развивать у обучающихся навыки принятия правильных решений в создавшихся на рабочем месте ситуациях, при несоблюдении требований охраны труда и техники безопасности; умение выделять главное;

Тәрбиелік/Воспитательная: привить качества как доброта, честь, совесть, достоинство, ответственность, чувство заботы и справедливости, формировать трудолюбие и правовую культуры.

Задачи:

4. Изучить порядок действий и правила поведения при организации безопасности труда
5. Знать алгоритм действий и их последовательность при возникновении чрезвычайных ситуаций
6. Закрепить полученные знания по соблюдению требований по охране труда и технике безопасности

3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО 3 Владеть техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарией и противопожарной безопасности.

Критерии оценивания:

4. Владеет основными понятиями по охране труда
5. Характеризует этапы по обеспечению безопасности, навыки взаимопомощи в трудных ситуациях
6. Ориентируется в алгоритме принятия правильных решений в создавшихся на рабочем месте ситуациях

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Презентация к уроку, LED панель, раздаточный материал, видеоролик, интерактивные задания

5. Сабақтың барысы/Ход занятия

5.І.Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:

Приветствие студентов. Отметить отсутствующих и присутствующих. Сообщение темы, целей, ожидаемого результата обучения и критериев оценки.

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: создание ситуации успеха

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов, внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия.

Действия обучающихся: приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Время: 3 мин.

Ребята я рада вас видеть и очень хочу начать работу с вами. Хорошего вам настроения и успехов! Все ли готовы к уроку? Тогда вперед!

5. II. Откен материалды кайталау жэне тексеру/Опрос и проверка пройденного материала:

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод: устное изложение, тест

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная

Педагогический прием: мозговой штурм

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание

Время: 10 мин.

Итак, перед тем как мы приступим к изучению новой темы давайте проведем актуализацию знаний т.е проверим домашнее задание на тему «Правила проведения вводного инструктажа на рабочем месте»

У вас имеется в телефоне ссылка (Google Форм), по которой вы сможете оценить себя, одноклассника согласно дескрипторам, которые там прописаны. (на столах имеется в распечатаном виде)

3. Устный опрос.

Вопросы:

1. На что направлена Охрана труда на предприятиях? (*Направлена на обеспечение здоровых и безопасных условий труда.*)
2. Что такое производственная травма? (*Травма, полученная на производстве*)
3. Перечислите виды инструктажей по ТБ на производстве. (*Вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой*)
4. Вредный производственный фактор. (*Называют такой производственный фактор, воздействие которого на человека приводит к ухудшению самочувствия или, при длительном воздействии, к заболеванию.*)

5. Что такое производственная санитария? *(Это система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов, возникающих в рабочей зоне в процессе трудовой деятельности.)*

6. Перечислите бытовые помещения на предприятии. *(Гардероб, туалет, души, столовая...)*

4. Тест (взаимооценивание) LED панель

Дескрипторы: знает теоретический материал и правильно отвечает на вопросы – 10 б

Ребята мы повторили прошлую тему «Правила проведения вводного инструктажа на рабочем месте», вы узнали перечень основных вопросов вводного инструктажа. Теперь мы переходим к следующему этапу Организация охраны труда на предприятии

5. III. Жаңа тақырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Озвучить тему: Организация охраны труда на предприятии. Пожарная безопасность.

Цель: Сформировать представление о значимости организационных основ безопасности труда

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: демонстрационный, частично-поисковый

Форма организации познавательной деятельности: групповая, фронтальная

Педагогический прием: создают алгоритм действия при пожарной безопасности при помощи LED панели.

Действия преподавателя: озвучивает тему, цель урока, результат обучения, демонстрирует видеоматериал, объясняет материал, использует интерактивные методы обучения

Действия обучающихся: выполняют задания

Объяснение материала.

Время: 7 мин.

Порядок действия руководства организации

Данный алгоритм был специально разработан компетентными специалистами и является правилами поведения при пожаре. Список действий и их последовательность выглядит так:

- Сообщить об обнаружении возгорания пожарной станции по телефону, набрав «01» — следует указать свои имя и фамилию, точный адрес здания, в котором случился пожар.

- По возможности, поставить в известность всех коллег поблизости.

- Объективно оценив ситуацию и учтя все свои возможности, начать ликвидацию очага возгорания подручными средствами пожаротушения, если нет риска получить увечий различной тяжести.

- В случае получения команды с диспетчерской рубки пожарной станции об остановке производственного цикла, то следует остановить производство.

- Если ситуация быстро ухудшается, т.е. стало больше дыма, огонь быстро распространяется, то стоит начать полную эвакуацию. Это можно осуществить с помощью соответствующего сигнала или приказа руководителя учреждения

- После достижения безопасного места руководитель должен произвести подсчет своих сотрудников и осуществить переключку, ведь только так можно оперативно установить все ли работники предприятия в безопасности. После переключки работник обязан доложить спасателям и пожарным, все ли целы или кто-то остался в здании. Следует оказывать любое содействие спасательной и пожарной службам, а также следственным органам.

- Еще одним важным пунктом является обозначения пожарникам расположение зданий, в которых находятся взрывоопасные, горючие и ядовитые вещества. Сотрудники организации должны всячески помогать в ликвидации огня, но не следует открывать окна и двери, потому что это может способствовать напору воздуха и все большего разгоранию огня.

Составить доклад (15 минут)

1 подгруппа -Правила пожарной безопасности

Как вести себя во время пожара

- Закройте рот и нос любой тканью, лучше влажной
- Уходите от огня
- Не пользуйтесь лифтом
- Не бейте окна, чтобы не допускать доступа лишнего кислорода
- Не тушите водой легковоспламеняющиеся жидкости (бензин, керосин) и подключенные электроприборы

В помещении, в высотном здании, в месте скопления людей

- Если очаг возгорания небольшой, попытайтесь справиться с пожаром самостоятельно всеми доступными средствами: огнетушителями, любой плотной тканью, песком, землей из цветочных горшков, водой и так далее
- При горении изоляции электропроводки отключите электросеть в специальном щитке
- Немедленно сообщите о случившемся соседям или сотрудникам в других кабинетах и инициируйте эвакуацию
- Отключите электрооборудование
- Если возможно, покиньте помещение, закрыв за собой двери
- Помогите выйти на улицу детям и престарелым людям
- При задымлении в подъезде или коридоре продвигайтесь к выходу ползком
- Выбирайтесь в безопасное место

- Если нет возможности покинуть помещение через лестницу, уплотните входную дверь изнутри мокрой тканью, чтобы не проникал дым, затем выйдите на балкон и ждите приезда пожарной службы
- Закройте окна и двери, чтобы сквозняк не раздул пламя

В автомобиле или общественном транспорте

- Немедленно сообщите водителю о возгорании
- Остановите машину, выключите двигатель, поставьте на тормоз
- Покиньте машину, в общественном транспорте используйте аварийные люки и боковые стекла
- Постарайтесь потушить пожар с помощью огнетушителя, песка или снега до приезда пожарных
- При возгорании в капоте не открывайте его без огнетушителя в руках (приток кислорода во время открытия усилит пламя)
- Отойдите подальше от автотранспорта, так как может взорваться топливный бак

Что сообщить диспетчеру при звонке 101 или 112?

- Адрес пожара или возгорания
- Объект возгорания (во дворе, в квартире, на складе и так далее)
- предмет возгорания (телевизор, мебель и так далее)
- при необходимости – номер подъезда, квартиры, этажность здания и этаж возгорания, откуда удобнее подъехать, коды входа на территорию и так далее
- свою фамилию и телефон.

2 подгруппа – Средства индивидуальной защиты

К СИЗД относят противогазы, респираторы, изолирующие дыхательные аппараты, комплект дополнительного патрона, гопкалитовый патрон. К СИЗГ относят защитные очки от светового импульса ядерного взрыва. К СИЗК относят защитную одежду.

По назначению СИЗ подразделяют на общевойсковые и специальные. Общевойсковые СИЗ предназначены для использования личным составом всех или нескольких видов вооруженных сил и родов войск. Специальные СИЗ предназначены для использования военнослужащими определенных специальностей или для выполнения специальных работ.

По принципу защитного действия СИЗОД и СИЗК подразделяются на фильтрующие и изолирующие.

Фильтрующие СИЗК представляют собой одежду из материала, который пропитывается специальным техническим составом для нейтрализации или адсорбции паров СДЯВ.);

Средства защиты органов дыхания:

СИЗОД фильтрующего действия - это противогазы и респираторы. Они находят широкое применение как наиболее доступные, простые и надежные в эксплуатации. В соответствии с ГОСТ фильтрующие СИЗОД обозначаются буквой Ф.

СИЗОД изолирующего типа способны обеспечивать органы дыхания человека необходимым количеством свежего воздуха независимо от состава окружающей атмосферы. К ним относят: автономные дыхательные аппараты, обеспечивающие органы дыхания человека дыхательной смесью из баллонов со сжатым воздухом или сжатым кислородом, либо за счет регенерации кислорода с помощью кислородсодержащих продуктов; шланговые дыхательные аппараты, с помощью которых чистый воздух подается к органам дыхания по шлангу от воздуходувок или компрессорных магистралей.

3 подгруппа – Оказание доврачебной помощи пострадавшим при пожаре

Рекомендации по доврачебной помощи пострадавшим при пожаре

Отравление угарным газом

Угарный газ (СО) является одним из наиболее токсичных компонентов продуктов горения, входящих в состав дыма и выделяющихся при тлении и пламенном горении почти всех горючих веществ и материалов, когда доступ кислорода в зону горения затруднен (недостаточен).

Первые признаки отравления угарным газом – это ухудшение зрения, снижение слуха, легкая боль в области лба, головокружение, ощущение пульсации в висках, снижение координации мелких точных движений и аналитического мышления (далее может быть потеря ощущения времени, рвота, потеря сознания). При этих ощущениях нужно немедленно покинуть помещение, выйти на свежий воздух.

Первая помощь должна быть быстрой и квалифицированной.

В случаях легкого отравления следует дать пострадавшему крепкий чай, кофе; давать нюхать на ватке нашатырный спирт.

При сильном отравлении сопровождающимся тошнотой, рвотой пострадавшего следует по возможности вынести в лежачем положении (даже если он может передвигаться сам) на свежий воздух. Если этого сделать не предоставляется возможным, нужно прекратить поступление угарного газа в организм, надев на пострадавшего изолирующий противогаз, самоспасатель или фильтрующий противогаз марки СО.

Освободить от стесняющей дыхание одежды (расстегнуть воротник, пояс). Придать телу удобное положение. Обеспечить покой.

Если пострадавший находится без сознания, ему необходимо придать так называемое «безопасное положение» – на правом боку спиной вверх, с согнутыми левой рукой и ногой. При этом освобождаются дыхательные пути и исключается западание языка в гортань.

Остерегаться охлаждения. Согреть организм с помощью грелок, горчичников к ногам; причем при применении грелок необходимо соблюдать осторожность, так как у

пострадавших от СО нарушен порог болевой чувствительности и повышается склонность к ожогам.

Обязательно и как можно быстрее следует вызвать врача скорой медицинской помощи.

Общее отравление газообразными продуктами горения (дымом)

Кроме угарного газа в продуктах горения присутствуют раздражающие газы и пары, которые при воздействии на глаза и органы дыхания могут вызвать химический ожог. В продуктах горения некоторых материалов содержатся органические вещества, обладающие слабыми наркотическими свойствами, и всегда в больших количествах присутствует сажа – частички несгоревшего углерода, которые имеют свойство абсорбировать (поглощать) на своей поверхности токсичные компоненты и переносить их в легкие при вдыхании задымленного воздуха. В легких постепенно происходит обратный процесс – удаление частичек (десорбция). Ввиду этого для оценки состояния потерпевшего требуется наблюдение за ним в течение нескольких дней.

Своевременное обращение к врачу позволит уменьшить тяжесть отравления, которое вначале потерпевший может недооценить.

4 подгруппа - Оказание первой помощи при Ожогах

Проходя без соответствующих средств индивидуальной защиты через огонь и зоны с высокой температурой, люди подвергают себя риску получить сильные ожоги. Вдыхание горячего воздуха, пара, дыма (от +500С и выше) может вызвать ожог дыхательных путей, отек гортани, нарушение дыхания. Это приводит к гипоксии – кислородному голоданию тканей организма; в критических случаях – к параличу дыхательных путей и гибели.

Повреждения, которые возникают в результате воздействия термического фактора – огня, кипятка, горячей жидкости, пара и т.д., называют ожогами.

Ожоги бывают поверхностными и глубокими.

1. При поверхностных ожогах первой степени имеет место покраснение кожи, отек и болевые ощущения в области поражения.
2. Если появляются пузыри с желтоватым прозрачным содержимым – то это ожог второй степени. Пузыри могут возникнуть сразу после ожога или некоторое время спустя. Пузыри нельзя вскрывать, чтобы не попала инфекция.
3. Если повреждены глубокие подкожные слои тканей, то развивается ожог третьей степени. При этом появляются не только пузыри, заполненные красновато-бурой жидкостью, и лопнувшие пузыри, но и участки омертвевшей ткани в виде струпа.
4. При четвертой степени тяжести наступает обугливание ткани.

Состояние пострадавшего зависит не только от степени тяжести, но и площади поверхности ожога. Поверхностные ожоги более 50% поверхности тела считаются смертельными.

Первая помощь состоит в том, чтобы прекратить действие поражающего фактора на пострадавшего. Надо сбить пламя, потушить одежду. Затем необходимо охладить

обожженную поверхность тела холодной водой, льдом или снегом в полиэтиленовых мешочках в течение 10 минут. Это останавливает процесс повреждения тканей и уменьшает боль. После этого надо аккуратно снять обгоревшую одежду (но в случае, если одежда прилипла, отрывать ее нельзя). На обожженный участок накладывается стерильная салфетка, бинт или другой перевязочный материал.

При обширных ожогах пострадавшего накрывают чистой простыней. Обожженное место не следует смазывать жиром, маслом или вазелином, а также раствором марганцовокислого калия или зеленкой. Если человек в сознании, напоить его теплым чаем и дать принять болеутоляющие средства, например анальгин, а также корвалол или валидол.

При ожогах может возникнуть ожоговый шок, в основе которого лежит тяжелое расстройство кровообращения. Тяжело обожженного необходимо срочно поместить в лечебное учреждение.

Дескрипторы:

- активно работает в группе-5 б
- последовательно излагает материал-10 б
- креативность подачи материала – 10 б

5.IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу.

Метод: проблемный, наглядный, интерактивный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, групповая, индивидуальная

Педагогический прием: Решение ситуационных задач, Викторина, Корзина вопросов, Колесо фортуны

Действия преподавателя: объясняет, контролирует, направляет обещающихся

Действия обучающихся: отвечают на вопросы, решают ситуационные задачи

Ребята вы молодцы выполнили поставленную задачу, а сейчас посмотрим на сколько вы правильно запомнили порядок действий и правила поведения при организации безопасности труда «**Колесо фортуны**».

Дескрипторы:

- дает правильный ответ на вопрос – 5 б

Задание 2 «Ситуационные задачи»

Дескрипторы:

- выявляет причину проблемной ситуации -10б
- умеет принимать правильное решение-10б

Ситуационная задача 1. **В вашей квартире начался пожар. Ваши действия.** - если у вас нет огнетушителя, подручными средствами тушения могут быть: плотная ткань (лучше мокрая) и вода; - загоревшиеся шторы нужно сорвать и затоптать или бросить в ванну, заливая водой; - так же нужно тушить одеяло, подушки; - нельзя открывать окна, так как огонь с приходом кислорода вспыхнет сильнее, из-за этого же

надо очень осторожно открывать комнаты, где происходит пожар, - пламя может полыхнуть навстречу; - чтобы избежать удара током, необходимо отключить электричество, когда приходится тушить электропроводку или заливать водой; - погасив пожар в квартире, необходимо убедиться, что ничто не тлеет; - если потушить пожар подручными средствами не представляется возможным, то необходимо в срочном порядке покинуть помещение. Покидать помещение можно, только зная, что в помещении никого не осталось; - по задымленным коридорам пробираться на четвереньках или ползком - внизу меньше дыма; - необходимо закрывать по пути двери; - вызвать пожарных по телефону 101 от соседей.

Ситуационная задача 2. *Вы зашли, в подъезд дома. В подъезде ощущается сильный запах дыма. Ваши действия.*

- попробовать определить источник запаха;
- позвонить в ближайшую квартиру и предупредить жильцов о возможной опасности;
- при обнаружении очага возгорания попытаться потушить пламя подручными средствами;
- в случае возгорания электропроводки обесточить электрический щиток;
- если потушить пожар подручными средствами не представляется возможным, то необходимо вызвать пожарную службу по телефону 101.

Ситуационная задача 3. *Произошел взрыв на атомной электростанции (АЭС), возникла угроза радиоактивного заражения. Ваши действия.* - защитить органы дыхания имеющимися средствами индивидуальной защиты - надеть маски противогазов, респираторы, ватно-тканевые повязки, противопыльные тканевые маски или применить подручные средства (платки, шарфы и др.); - по возможности быстро укрыться в ближайшем здании, защитном сооружении; - войдя в помещение, снять и поместить верхнюю одежду и обувь в пластиковый пакет или пленку, закрыть окна и двери, отключить вентиляцию, включить телевизор, радиоприемник; - занять место вдали от окон; - при наличии измерителя мощности дозы (дозиметра), рентгенометра - определить уровень радиации; оставлять помещение только при крайней необходимости и на короткое время. При выходе защищать органы дыхания и надевать плащи, накидки из подручных материалов и средства защиты кожи. После возвращения переодеться

Ситуационная задача 4. *Сильный запах газа в подъезде. Ваши действия.*

- не включать свет и электроприборы, не зажигать спички;
- попытаться установить место утечки (перекрыть основной вентиль подачи газа);
- проветрить помещение;
- сообщить соседям;
- позвонить в аварийную службу по телефону 104.

Задание 3 «Викторина» будем выполнять в онлайн-платформе LearningApps
Дескрипторы:

- дает правильный ответ на вопрос – 10б

Задание 4 «Корзина вопросов»

Дескрипторы:

- даёт правильное определение понятию «Охрана труда»-10б
- различает и характеризует этапы оказания первой помощи-10б

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание:

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: словесный

Педагогический прием: подготовить презентацию

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: проводит разъяснение по выполнению домашнего задания

Действия обучающихся: задают вопросы, знакомятся с дескрипторами

Время: 1 мин.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Подготовить презентацию по основным причинам травматизма в отрасли

Дескрипторы

- понимание основных причин производственного травматизма-5б
- последовательность слайдов, отражающая технические, организационные и санитарно-гигиенические причины травматизма-5б
- привлекательный дизайн слайдов, включая интересные факты -10б

5.VI. Сабак бойынша рефлексия/Рефлексия по занятию

Цель этапа: сформировать осознанное отношение к итогу учебной деятельности; обратит результат в мотив для новой познавательной деятельности.

Метод: высказывание мнения

Педагогический прием: «Открытый микрофон»

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Действия преподавателя: задает вопросы, дает возможность для высказывания мнения

Действия обучающихся: выполняют рефлексию

Время: 2 мин.

1. Моменты, которые вам понравились во время урока?

2. Пригодятся ли полученные знания? Где?

3. Чего мы достигли?

5. VII. Озвучивание оценок с пояснением.

Время: 2 мин.

5.VIII. Әдебиет/Литература:

- Бурашников Ю.М. «Охрана труда» Астана 2018 г.

**САБАҚҚА ӨЗАРА ҚАТЫСУ ПАРАҒЫ
ЛИСТ ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЯ ЗАНЯТИЯ**

Сабаққа қатысушының ТАӘ
Ф.И.О. посещающего занятия Дулатиева К.С.

Сабақты жүргізетін оқытушының ТАӘ
Ф. И.О. преподавателя, ведущего занятия Брозе О.В.

Қатысу мерзімі _____ Курс, топ _____
Дата посещения 04.04.24. Курс, группа 2X17-23.

Топтағы адамдар саны _____ Қатысты _____
Количество человек в группе 28 Присутствовало 25

**1 Сабақ туралы жалпы мәліметтер
Общие сведения о занятии**

1.1 Пән атауы. Сабақтың тақырыбы. Қатысу мақсаты
Название дисциплины. Тема урока. Цель посещения. ПМО обsolescence оборудования
интерфейс оборудования, соблюдение правил и норм охраны
труда при выполнении работ.

1.2 Дәрісхана: оның жабдықтауы және оның ішіндегі тәртібі. Сабаққа жабдықтарды дайындау.
Көрнекі және техникалық құралдарды дайындау, орналастыру, пайдалану.

Аудитория: ее оборудование и порядок в ней. Подготовка оборудования к занятию. Подготовка,
размещение, использование наглядных пособий и технических средств.
Аудитория с занятию подготовлена. Используются
раздаточный материал, ПСО.

**2 Сабақты өткізуді ұйымдастыру
Организация проведения занятия**

2.1 Сабақтың уақытында бастауы. Журналда кешіккендерді және жоқ студентті белгілеу. Оқу-
тәрбиелік жұмысына белсенді кірісу уақыты.

Своевременность начала урока. Отметка опоздавших и отсутствующих в журнале. Время
активного включения в учебно-воспитательную работу Урок начался своевременно,
по турции соблюдено правило студента активно вовлечено
в учебно-воспитательную работу

**3 Тексеру
Опрос**

3.1 Сұрақтардың нақты айқындығы. Студенттердің білімдерін (ауызша, жазбаша, тұтас, жеке,
бағдарламаланған және т.б.) тексеру тәсілдері. Сұралған студенттердің саны. Білімді
бағалауының дәлелділігі.

Способы проверки знаний студентов (устная, письменная, фронтальная, индивидуальная,
программированная и т.д.). Количество опрошенных студентов. Обоснованность оценки
знаний проверка знаний студентов проводится лично с
использованием приемов, корректно проведено
до опроса.

**4 Жаңа білімді хабарлау
Сообщение новых знаний**

4.1 Оқыту әдістері. Баяндалған материалдың толықтығы, ғылымилығы және реттілігі, оның қол
жетімділігі және қазіргі заманмен байланысы. Материалды игеруі. Көрнекі, техникалық
құралдарды және компьютерлік техниканы тиімді пайдалану.

Методы обучения. Полнота, научность и последовательность излагаемого материала, его
доступность и связь с современностью. Владение материалом. Эффективность использования
наглядных пособий, технических средств, компьютерной техники

Материал изложен в полном объеме, доступно
для понимания студентам. Предоставлен материал
в виде, демонстрирует практические навыки

5 Сабақта алған білімді бекіту

Закрепление знаний, полученных на занятии

5.1 Бекіту әдістері. Көрнекі және техникалық құралдарды пайдалағаннан бекітудің әсері.
Методы закрепления. Эффект закрепления от использования наглядных пособий и технических средств используют ИКТ метод закрепления. Разные способы
методы закрепления ситуации, ответы на вопросы.

6 Үй тапсырмасы

Домашнее задание

6.1 Үй жұмысының түрлері, оларды түсіндіру, мөлшері
Виды домашних заданий, их разъяснение, дозировка студентам
в учебно-воспитательной работе. Работа с родителями.

7 Студенттердің тәртібі

Поведение студентов

7.1 Студенттерді оқу-тәрбиелік процессіне тарту, олардың ұқыптылығы, белсенділігі, тәртібі.
Бұзушыларға қабылданған шаралардың дұрыстығы
Вовлечение студентов в учебно-воспитательный процесс, их прилежание, активность, дисциплина. Правильность мер, принятых к нарушителям студентам
оценки объективно с пояснением

7.2 Оқушылардың білімдерін бағалау (түсіндірумен немесе жок)
Оценка знаний обучающихся (с пояснением или нет)

«5»	«4»	«3»	«2»
5	12		

8 Оқытушының дайындығы және қылығы

Подготовленность и поведение преподавателя

8.1 Сыртқы көрінісі, сөйлеу мәдениеті, оқытушының педагогикалық әдептілігі, оның сабаққа дайындығы
Внешний вид, культура речи, педагогический такт преподавателя, подготовленность его к занятию Преподаватель аккуратен, пунктуален, к занятию
подготовлен.

9 Сабақ құрылымы

Структура занятия

9.1 Сабақ түрі, оның жеке бөліктері. Уақытты пайдалануы
Тип занятия, его отдельные части. Использование времени урок формирования
и совершенствования умений и навыков. Работа с родителями.

10 Тұжырымдар және ұсынымдар

Выводы и рекомендации

10.1 Негізгі мақсатқа жету: пән бағдарламасын және сабақтың белгіленген жоспарын орындау.
Әдістемелік жағынан сабақ дұрыс құрылған және өткізілген бе?
Достижение основной цели: выполнение программы дисциплины и намеченного плана занятия.
Правильно ли с методической стороны построено и проведено занятие?
Урок достиг поставленной цели. Построен правильно
проведен методически, с соблюдением.

Сабаққа қатысушының қолы

Подпись посетившего занятие


Сабақты өткізген оқытушының қолы

Подпись преподавателя, проводившего занятия

Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының
«Қостанай жоғары политехникалық колледжі» КМҚК
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»
Управления образования акимата Костанайской области»

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО


Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР

 Кайпбаева Ж.Ш.

колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.
« 03 » 04 2024 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

 Щербакова И.А.

колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.
« 03 » 04 2024 ж.



**АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**


Модуль: КМ 05 Ведение и актуализация фонда документов по стандартизации
Тақырып/Тема: Применение международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств

Топ/Группа: СТ - 6

Мамандық/Специальность: 07880100 Стандартизация, метрология и сертификация (по отраслям)

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Бондарева Н.Л.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 1 хаттама «01» 09 2023 ж./
Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 1 от «01» 09 2023г.

 Ахмадиева М.Б.
колы/подпись Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2023

Применение международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины КМ 05 Ведение и актуализация фонда документов по стандартизации

Педагог дайындады /Подготовил педагог Бондарева Н.Л.

2024 жылғы «04» 04 /«04» 04 2024 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, СТ - 6

Сабақ түрі/Тип занятия урок формирования и совершенствования знаний, умений и навыков

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік мақсат/Образовательная цель: сформировать знания и навыки по работе с документацией, закрепить полученные знания по международным, региональным стандартам и стандартам иностранных государств.

Дамытушылық мақсат/Развивающая цель: развивать у обучающихся критическое мышление, умение анализировать, делать обобщения и выводы на основе полученных знаний

Тәрбиелік мақсат/Воспитательная цель: прививать качества как доброта, честь, совесть, достоинство, ответственность, чувство заботы и справедливости, формировать трудолюбие и правовую культуру.

3. Оқу-жаттығу процесінде білім алушылар меңгеретін күтілетін нәтижелер және (немесе) кәсіби дағдылар тізбесі/Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

РО № 1 Определять виды документов по стандартизации и проводить работу с ними

Критерии оценивания:

1.Знает определение понятий

2.Понимает содержание материала

3.Владеет знаниями в области применения международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Повторение изученного материала	Соотнести профессиональные термины к его понятию, перевести на казахский и английский язык. <u>learning Apps</u>	За каждый правильный ответ 5 баллов			
Новая тема	Представить презентационный материал по применению международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств.	15 баллов			
	Практическая работа 1. Ознакомиться с областями применения международного стандарта ИСО 9001:2000. Ответить на 10 вопросов.	За каждый правильный ответ 3 балла			
	Практическая работа 2. Ознакомиться с региональным стандартом ГОСТ Р 2.105-95. Проанализировав текстовый документ. Заполнить таблицу.	За каждый правильный ответ 3 балла			
	Практическая работа 3. Освоить область применения регионального стандарта ГОСТ 4.30-71. Ответить на 5 вопросов.	За каждый правильный ответ 3 балла			
Закрепление новой темы	Блиц опрос	10	20	30	
	Тестирование в приложении Google форме	За каждый правильный ответ 1 балл			

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Проектор, дополнительный материал, интерактивное оборудование, ГОСТ, ГОСТ Р, ISO 9001:2015; фломастеры,

5. Сабактың барысы/Ход занятия

5.1. Ұйымдастыру кезеңі/Организационная часть:

Цель этапа: выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.

Метод: словесный

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Педагогический прием: притча

Действия преподавателя: приветствие, проверка студентов, внешнего вида, контроль готовности к занятию. Создание психологически комфортной и ответственной атмосферы для проведения занятия, анонсирование плана работы на занятии. На интерактивной доске воспроизводится

Действия обучающихся: приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Время: 7 мин

- Чему учит данная легенда?

Эталон ответа

Стандарты – это не просто правила, это путь к успеху.

Следуя Стандартам, мы можем добиться самых высоких результатов.

Вместе, с помощью Стандартов, мы можем сделать мир лучше.

5. II. Өткен материалды қайталау және тексеру/Опрос и проверка пройденного материала:

Цель этапа: выявить уровень знаний обучающихся, повторить пройденный материал, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Метод: словесный learning Apps

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: пройти по ссылке и соотнести слова с определениями, перевести их на казахский и английский язык

Задание 1 Работа с профессиональными понятиями, полиязычие

Повторение пройденного материала в программе learning Apps

Время 5 мин.

Баллы: за каждый правильный ответ 5 баллов

Процесс – процесс – process/совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы.

Продукция - өндірісіні – production/результат труда, предназначенный для удовлетворения потребностей.

Взаимозаменяемость - бірін-бірі-алмастыру – Interchangeability/это возможность заменить один элемент другим без дополнительной обработки или подгонки.

Стандарт - стандартты – standard/это нормативный технический документ, устанавливающий нормы, правила, требования к объекту стандартизации.

Стандартизация - стандарттау – standardization/деятельность, направленная на обеспечение безопасности и качества объектов стандартизации и достижение оптимальной степени упорядочения требований к объектам стандартизации посредством установления положений для всеобщего, многократного использования в отношении реально существующих и потенциальных задач

5. III. Жаңа тақырыпты зерделеу/Изучение нового материала:

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: практическая работа

Форма организации познавательной деятельности: групповая

Действия преподавателя: информировать обучающихся по новой теме

Интерактивные методы: презентационный материал, международные, региональные стандарты, стандарты иностранных государств

Действия обучающихся: представление презентации по теме, выполняют практическую работу

Время: 40 мин.

Задание 1

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1 МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ

Цель практического занятия: Изучение области применения международного стандарта ИСО 9001:2000

В результате проведенного занятия студент должен знать:

структуру МС ИСО 9001:2000;

основные определения в области стандартизации систем менеджмента качеством.

Порядок проведения практического занятия

1. Ознакомиться с содержанием международного стандарта ИСО 9001:2000.
2. Определить структуру данного нормативного документа и дать перечень структурных элементов.
3. Кратко описать содержание каждого элемента и по результатам работы заполнить табл.
4. Привести структурную схему стандарта (студенту предоставляется право выбора формы схемы – «граф», таблица и т. д.).

Таблица 1

Характеристики стандарта

№ п/п	Наименование структурного элемента	Краткое содержание элемента
1	Область применения	Определяет сферу применения стандарта.
2	Нормативные ссылки	Перечисляет другие стандарты, необходимые для применения ИСО 9001:2015.
3	Термины и определения	Дает определения ключевых терминов, используемых в стандарте
4	Приложение А (справочное)	Содержит информацию о взаимосвязи между ИСО 9001:2015 и другими стандартами.
5	Библиография	Перечисляет источники информации, использованные при разработке стандарта.
	Задание	Ответ
6	Дайте определение международного стандарта	Международный стандарт – это документ, разработанный международной организацией по стандартизации и утвержденный ею.
7	Перечислите основные виды международных стандартов.	ISO – Международная организация по стандартизации IEC – Международная электротехническая комиссия ITU – Международный союз электросвязи
8	Назовите основные цели применения	- обеспечение безопасности продукции и услуг - содействие международной торговле

	международных стандартов	- повышение качества продукции и услуг - снижение затрат - развитие научно- технического прогресса
9	Опешите процесс разработки международного процесса	- инициация разработки - формирование рабочей группы - разработка проекта стандарта - обсуждение и голосование - публикация стандарта
10	Предположите идеи по повышению осведомленности о международных стандартах среди студентов и предпринимателей	- проведение семинаров и тренингов - разработка информационных материалов - создание онлайн-ресурсов - включение информации о международных стандартах в учебные программы

Критерии оценки:

- Полнота и точность ответов;
- Использование источников информации;
- Аргументированность выводов;
- Грамотное оформление работы.

Отчет по работе должен содержать: тему и цель работы, структуру ИСО 9001:2000, заполненную таблицу, даны полные ответы на вопросы, сделаны выводы. В выводах должны быть обобщены результаты работы. Представлена структурная схема международного стандарта ИСО 9001:2015 в виде схемы.

Время 10 мин.

Баллы: за каждый правильный ответ 3 балла

Дескрипторы: знает особенности применения международных стандартов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2 ИНОСТРАННЫЙ СТАНДАРТ "Применение ГОСТ Р 2.105-95"

Цель практического занятия: Изучить требования ГОСТ Р 2.105-95 "Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам" и научиться применять их на практике. Знать область его применения.

Задание:

1. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 2.105-95.
2. Проанализируйте текстовый документ (основной документ) на соответствие требованиям ГОСТ Р 2.105-95.
3. Заполните таблицу, отвечая на поставленные вопросы.
4. Привести структурную схему стандарта (студенту предоставляется право выбора формы схемы – «граф», таблица и т. д.).

Таблица

№	Требование ГОСТ Р 2.105-95	Соответствие	Несоответствие	Требования по ГОСТ Р
1	Формат листа	Да		Соответствует формату А-4

2	Шрифт		Нет	14 кегль – для основного текста; 12 кегль – для примечаний; 10 кегль – для заголовков
3	Интервалы между строк и абзацами	Да		1,5
4	Нумерация страниц		Нет	Страницы текстового документа нумеруются арабскими цифрами. Номер страницы проставляется в правом верхнем углу страницы. Титульный лист не нумеруется, но учитывается при общей нумерации страниц. На первой странице после титульного листа (обычно это лист с содержанием) номер страницы не проставляется. Номер страницы проставляется на всех последующих страницах документа, включая приложения.
5	Поля		Нет	левое – 30 мм; правое – 10 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм
6	Оформление таблиц	Таблица оформлена в соответствии с ГОСТ Р 2.105-95		4.4.4 Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы. 4.4.5 Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Слово «Таблица*» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы»
7	Выравнивание		Нет	Основной текст документа должен быть выровнен по левому краю.
8	Кегель		Нет	Для основного текста рекомендуется использовать шрифт Times New Roman размером 14 пунктов или Arial размером 12 пунктов

Критерии оценки:

- Полнота и точность ответов;
- Использование источников информации;
- Аргументированность выводов;
- Грамотное оформление работы.

Время: 10 мин.

Баллы: за каждый правильный ответ 3 балла

Дескрипторы: знает особенности применения международных стандартов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3 РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ГОСТ 4.30-71 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Цель практической работы:

Знать область применения регионального стандарта ГОСТ 4.30-71

Время: 10 мин.

Баллы: 5 балла за каждый ответ на поставленный вопрос

Дескрипторы: знает область применения регионального стандарта

Задание:

1. Привести структурную схему стандарта.
2. Ответить на вопросы.

1. Область применения регионального стандарта ГОСТ 4.30-71

Эталон ответа:

Настоящий стандарт распространяется на молочные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

2. Какие показатели качества распространяется на молочные консервы?

Эталон ответа:

Показатели и признаки качества молочных консервов делятся на: общие (обязательные для всех молочных консервов) и дополнительные (обязательные для отдельных видов молочных консервов).

3. В зависимости от чего по согласованию с потребителем допускается дополнять перечень показателей, не ухудшающий качество консервов.

Эталон ответа:

В зависимости от специфики и вида молочных консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень показателей, не ухудшающий качество консервов.

4. Что означает знак « + » и знак « - » при заполнении таблицы для определения показателя качества данного вида молочных консервов?

Эталон ответа:

Знак « + » обозначает определение показателя качества данного вида молочных консервов, кроме показателя содержания жира для нежирных молочных консервов. Знак «—» обозначает, что показатель не определяется,

Задание:

5. IV. Бекіту/Закрепление:

Цель этапа: закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы обучающихся по новому материалу

Задание 1

Метод: Методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная

Действия преподавателя: объяснить задание, предоставить видеовопросы

Действия обучающихся: ответить на поставленные вопросы, выбрав свой уровень сложности

БЛИЦ ОПРОС

Вопросы за 10

1. С какого времени международные рекомендации стали называться стандартами?

- в 1970 году на Генеральной ассамблее ИСО в Анкаре было принято решение о переименовании международных рекомендаций в международные стандарты.

2. Кто разрабатывал международные стандарты?

- Международная организация по стандартизации (ИСО): занимается разработкой стандартов во всех областях, за исключением электротехники и электроники.

Международная электротехническая комиссия (МЭК): занимается разработкой стандартов в области электротехники и электроники.

Международный союз электросвязи (МСЭ): занимается разработкой стандартов в области телекоммуникаций.

3. Какой статус имеют международные стандарты?

Международные стандарты не являются обязательными для применения.

Международные стандарты разрабатываются с учетом мнения экспертов из разных стран. Международные стандарты признаются во всем мире.

4. Какие сроки разработки международных стандартов?

В среднем разработка международного стандарта занимает несколько лет, иногда и более.

Вопросы за 20

1. Приведите порядок разработки международного стандарта.

Рассмотрение предложения, регистрация в качестве проекта предложения по международному стандарту. Проект стандарта рассылается всем членам ИСО, МЭК или МСЭ для голосования. Если проект стандарта получает одобрение, он публикуется как международный стандарт.

2.Международный стандарт – это документ, разработанный международной организацией по стандартизации, в котором содержатся требования, характеристики, методы испытаний и другие положения, относящиеся к продукции, процессам, услугам или системам.

3.Преимущества применения международных стандартов:

- ✓ Повышение качества продукции за счет унификации требований к ней
- ✓ Увеличение конкурентоспособности продукции на мировом рынке
- ✓ Расширение рынка сбыта продукции.
- ✓ Снижение затрат на производство и испытания продукции.
- ✓ Упрощение торговли между странами.

4.Региональный стандарт – это документ, разработанный региональной организацией по стандартизации, в котором содержатся требования, характеристики, методы испытаний и другие положения, относящиеся к продукции, процессам, услугам или системам.

Вопросы за 30

1. Трудности, которые могут возникнуть при применении международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств:

- ✓ Языковой барьер.
- ✓ Отличия в технических требованиях.

- ✓ Необходимость адаптации к национальным условиям.
- ✓ Недостаточная осведомленность о международных, региональных стандартах и стандартах иностранных государств.

2. Как использование международных, региональных и иностранных стандартов влияет на инновационную деятельность в стране?

Использование международных, региональных и иностранных стандартов может стимулировать инновационную деятельность за счет:

- ✓ Доступа к передовым технологиям и знаниям.
- ✓ Создание благоприятных условий для внедрения инноваций.
- ✓ Повышения конкурентоспособности инновационной продукции.

3. Как соотносятся между собой требования международных, региональных и национальных стандартов?

Требования международных и региональных стандартов носят рекомендательный характер. Национальные стандарты должны учитывать требования международных и региональных стандартов, но могут их конкретизировать с учетом условий страны.

Вопросы от экспертов за 40

1. Как страны могут использовать преимущества применения международных стандартов, не ставя под угрозу свою экономическую безопасность?

Необходимо выработать стратегию применения международных стандартов, которая учитывает специфику страны и обеспечивает защиту ее экономической безопасности.

2. Как страны с развивающейся экономикой могут использовать преимущества применения международных стандартов, не ставя под угрозу свою экономическую безопасность?

Страны с развивающейся экономикой могут испытывать трудности при внедрении международных стандартов из-за ограниченных ресурсов, низкого уровня развития инфраструктуры и квалификации кадров.

Задание 2

Метод: тестирование

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: объяснение правил прохождения теста

Действия обучающихся: выполняют задания теста

Дескрипторы: Знать применение международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств

За каждый правильный ответ 2 балла

Тестирование

1. Что такое международный стандарт?

- (a) Стандарт, разработанный национальным органом по стандартизации.
- (b) Стандарт, разработанный международной организацией по стандартизации.
- (c) Стандарт, разработанный региональной организацией по стандартизации.
- (d) Стандарт, разработанный иностранным государством.

2. Какая организация является разработчиком международных стандартов?

- (a) ISO (International Organization for Standardization)
- (b) IEC (International Electrotechnical Commission)
- (c) ITU (International Telecommunication Union)
- (d) Все перечисленные

3. Какие преимущества дает применение международных стандартов?

- (a) Повышение качества продукции
- (b) Увеличение конкурентоспособности
- (c) Расширение рынка сбыта
- (d) Все перечисленные

4. Что такое региональный стандарт?

- (a) Стандарт, разработанный международной организацией по стандартизации.
- (b) Стандарт, разработанный национальным органом по стандартизации.
- (c) Стандарт, разработанный региональной организацией по стандартизации.
- (d) Стандарт, разработанный иностранным государством.

5. Какие региональные организации по стандартизации вам известны?

- (a) CEN (European Committee for Standardization)
- (b) CENELEC (European Committee for Electrotechnical Standardization)
- (c) PANAMERICAN (Pan American Standards Commission)
- (d) Все перечисленные

6. Как происходит гармонизация стандартов?

- (a) Сближение требований разных стандартов
- (b) Разработка единого стандарта
- (c) Отмена национальных стандартов
- (d) Все перечисленные

7. В каких случаях целесообразно применять стандарты иностранных государств?

- (a) При отсутствии соответствующего национального стандарта
- (b) При выходе на рынок иностранного государства
- (c) При необходимости обеспечения совместимости с продукцией иностранного производства
- (d) Все перечисленные

8. Как можно узнать о существовании международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств?

- (a) В информационных фондах национальных органов по стандартизации
- (b) В каталогах международных и региональных организаций по стандартизации
- (c) В сети Интернет
- (d) Все перечисленные

9. Какие трудности могут возникнуть при применении международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств?

- (a) Все перечисленные
- (b) Отличия в технических требованиях
- (c) Необходимость адаптации к национальным условиям
- (d) Языковой барьер

10. Как можно преодолеть трудности, возникающие при применении международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств?

- (a) Использование переводческих услуг
- (b) Изучение технических требований
- (c) Все перечисленные
- (d) Проведение испытаний

Ответы:

- 1) (b)
- 2) (a)
- 3) (d)
- 4) (c)
- 5) (d)
- 6) (a)
- 7) (d)
- 8) (d)
- 9) (a)
- 10) (c)

Время: 33 мин.

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание,
Оценивание. Подведение итогов.

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: провести сравнительный анализ международных стандартов и национальных стандартов. Написание эссе – найти несколько исторических фактов по новой теме «Маниторинг в сфере стандартизации».

Время: 7 мин.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

5.VI. Сабак бойынша рефлексия/Рефлексия по занятию

Цель этапа: сформировать осознанное отношение к итогу учебной деятельности; обратить результат в мотив для новой познавательной деятельности.

Метод: письменная

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Педагогический прием: техника «Рука»

Действия преподавателя: объясняет технику «Рука»

Действия обучающихся: описывают как прошел урок и чему научились

Рефлексия «Рука» Для того, чтобы узнать, как прошел урок и чему научились обучающиеся на каждом пальце написать следующее:

большой палец- над чем бы я ещё хотела бы поработать

указательный палец-что нового и интересного я узнала

средний палец-мне не хватило.....

безымянный палец психологическая атмосфера на уроке

мизинец-что мне понравилось и мои пожелания.....



« Пятерочка»

М (мизинец) – мышление. Какие знания, опыт я сегодня получил?
Б (безымянный) – близость цели. Что я сегодня делал и чего достиг?
С (средний) – состояние духа, настроения. Каким было моё эмоциональное состояние?
У (указательный) – услуга, помощь. Чем я сегодня помог, чем порадовал или чему поспособствовал?
Б (большой) – бодрость, здоровье. Каким было моё физическое состояние? Что я сделал для своего здоровья?



Время: 3 мин.

5.VII. Эдебиет/Литература:

Сайт ИСО: <https://www.iso.org/>

Сайт МЭК: <https://www.iec.ch/>

Сайт МСЭ: <https://www.itu.int/>



ГУ «Управление образования Костанайской области»
КГКП «Костанайский политехнический высший колледж» Управления образования
акимата Костанайской области

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Областного конкурса профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Пекарское мастерство»



ВВЕДЕНИЕ

Настоящее Положение определяет цели и задачи Областного конкурса профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Пекарское мастерство» (далее - *Конкурс*), порядок ее организации, проведения, подведения итогов и награждения победителей.

Конкурсное задание состоит из независимых модулей/одного общего задания, позволяющих конкурсантам продемонстрировать навыки в компетенции.

В ходе выполнения модулей могут подвергаться проверке следующие области знаний и умений

Конкурсное задание имеет несколько модулей или заданий, выполняемых последовательно. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса. Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурс состоит из двух этапов теоретический и практический.

2. Цель и задачи Конкурса

Цель конкурса - повышение профессионального мастерства педагогов технического и профессионального, послесреднего образования (далее - *ТиППО*) и качества профессиональной подготовки специалистов в соответствии с современными стандартами.

Задачи конкурса:

- способствовать самореализации и росту профессионального мастерства педагогов;
- распространять успешный педагогический опыт и удовлетворять потребность педагогов в общественном признании;
- создать условия для расширения профессионального педагогического пространства;
- обобщение знаний и обмен опытом педагогов ТиППО.

2. Участники Конкурса

2.1 В Конкурсе принимают участие преподаватели специальных дисциплин по пищевой и перерабатывающей отрасли и мастера производственного обучения организаций ТиППО по специальности 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство».

2.2 В Конкурсе участвуют педагоги в должности преподавателя специальных дисциплин или мастера производственного обучения.

2.3 Участники Конкурса должны продемонстрировать теоретическую и практическую подготовку, профессиональные умения и навыки, использование инновационных подходов в учебно-воспитательном процессе, высокую культуру труда и владение профессионально-педагогической лексикой.

4. Организаторы конкурса

- ГУ «Управление образования акимата Костанайской области»;
- КГКП «Костанайский политехнический высший колледж» Управления образования акимата Костанайской области;

Адрес оргкомитета: г. Костанай, пр. Кобыланды батыра, 3.

E-mail: umr.kpvk@mail.ru

Телефоны для справок:

8 (747) 983-05-84, 8 (7142) 524034 Кайпбаева Жулдыз Шамильевна, заместитель директора по учебно-методической работе КГКП «Костанайский политехнический высший колледж»;

8 (777) 442-37-75 Рядинская Ирина Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин КГКП «Костанайский политехнический высший колледж».

4. Сроки проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится в два этапа: теоретический и практический.

1 этап – теоретический (дистанционный), период проведения: 9 февраля 2024 года.

Модуль А.

2 этап – практический (очный), период проведения: 3 апреля 2024 года.

Модули В, С, D, профессиональное портфолио.

5. Содержание Конкурса

5. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля/ критерия	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Модуль А ТЕСТИРОВАНИЕ	20	30 мин.
2	Профессиональное портфолио	5	
3	Модуль В – РЖАНОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ	25	8 ч.
4	Модуль С – ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА	25	
5	Модуль D – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (цветные круассаны)	25	

У участников есть 8 часов на выполнение практического этапа.

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **В, С, D**

- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании. Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
- Заявки на сырьё должны быть сформированы.
- Участник получает сырьё по заявке.
- Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности и подвергает себя опасности, такой участник может быть отстранен от конкурса.

6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Модуль А - Тестирование (ОНЛАЙН) по специальности

Формат задания: участник должен решить тестовые задания

Наблюдаемые аспекты: верность ответов

Максимальное количество баллов – 20

Участник, набравший 15 и более баллов, допускается к практическому этапу

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП (Всего 8 часов)

Модуль В - РЖАНОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ (100% ржаная мука)

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.
- Допускается использование ржаного солода, специй, меда и патоки.

- НЕ допускается использование отрубей и сухофруктов.
- Участник должен произвести выпечку ржаного хлеба.
- Вес одной булки 600 гр. тестовой заготовки, в количестве 2 шт.
- Свободная форма хлеба, но 2 шт должны быть одинаковыми. Для оформления и отделки можно использовать пшеничную муку.
- Рецепт закваски указать в своем портфолио.
- Для теста необходимо использовать натуральный стартер (ржаную закваску), без использования сухих или производственных дрожжей.
- Сухая или готовая производственная закваска запрещена.
- Не более 1% сухих дрожжей или 5% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечном тесте.



Рисунок 1 Ржаной хлеб на закваске

Модуль С - ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА

- 5 изделий из песочного теста с не сладкой начинкой, выпеченных в металлической рефленной форме
- 5 шт - диаметром 10 – 12 см
- Основные ингредиенты (мука, масло сливочное)
- Используйте ингредиенты из списка в соответствии с технологической картой
- Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!



Рисунок 2 Пикантная закуска

Модуль D – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (цветные круассаны)

– Улучшители не допускаются.

Круассаны:

– 10 шт. *70-80 г после выпечки – цветные, классическая форма.



Рисунок 3 Цветные круассаны

7. ОБОРУДОВАНИЕ, АППАРАТЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ТРЕБУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ КОНКУРСАНТА ПРИВОЗИТ С СОБОЙ.

8. ПРИЛОЖЕНИЯ К ЗАДАНИЮ.

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий и должно быть представлено Экспертной группе до начала соревнований.

– Все компоненты должны быть четко обозначены

Портфолио также должно содержать эскизы и фотографии всех изделий и включать объяснения процессов вдохновения и разработки и отображаться на презентационном столе в начале смены, в течение которой будет производиться продукт. За сходство будут выставляться оценки, как показано в портфолио.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

– В день конкурса, участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в течении **30 минут**

– После команды «Стоп», участники должны выйти, предоставив выполненные задания для оценки жюри после окончания работы.

– После оценки тулбокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.

– Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, по истечении которого изделие считается **не представленным и оцениванию не подлежит.**

– Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОРГКОМИТЕТА, ЖЮРИ КОНКУРСА

5.1 Для проведения Конкурса создается Оргкомитет, который действует в соответствии с настоящим Положением. Состав Оргкомитета определяется колледжем-организатором Конкурса.

5.2 Состав технического комитета и жюри определяется Оргкомитетом.

5.3 Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, порядка работы, формы, места и времени проведения Конкурса;

- формирование порядка работы технического комитета и жюри;

5.4 Функции технического комитета:

- разработка тестовых заданий;

- разработка и утверждение критериев оценки заданий;

- подготовка итоговой ведомости выполнения заданий;

- техническая поддержка Конкурса.

5.5 Функции жюри Конкурса:

- каждое правильно выполненное тестовое задание оценивается в 1 (один) балл;

- члены жюри оценивают выполненные модули согласно критериев оценивания;

- рейтинг участников Конкурса определяется на основе оценочной ведомости по выполненным модулям Конкурса и оформляются протоколом жюри.

Общее количество баллов всех заданий конкурса по всем критериям составляет 100 баллов.

6. ДРУГОЕ

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦОДЕЖДЕ

для участников

Китель – белого цвета (желательно) (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

Брюки - белого цвета или черного

Фартук длинный – белого или черного цвета .

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь –безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой

День приезда Конкурсантов для прохождения следующих процедур:

- Прохождение регистрации и проверки документов, удостоверяющих личность участников;
- Прослушивание инструктажа участниками по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ;
- Проведение жеребьевки конкурсных мест;
- Проверка тулбоксов.

7. Сроки и порядок представления материалов Конкурса

7.1 Методические службы колледжей для участия в Конкурсе направляют в срок за месяц до начала проведения первого этапа на электронный адрес с обязательной пометкой «Областной конкурс по компетенции «Пекарское мастерство»:

- заявку на участие в Конкурсе (*Приложение 1*);

8. Организация работы Оргкомитета, жюри Конкурса

8.1 Для проведения Конкурса создается Оргкомитет, который действует в соответствии с настоящим Положением. Состав Оргкомитета определяется колледжем-организатором Конкурса.

8.2 Состав технического комитета и жюри определяется Оргкомитетом.

8.3 Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, порядка работы, формы, места и времени проведения

Конкурса;

- формирование порядка работы технического комитета и жюри;

8.4 Функции технического комитета:

- разработка заданий;
- разработка и утверждение критериев оценки заданий;
- подготовка ведомостей выполнения заданий, итоговой ведомости,
- техническая поддержка Конкурса.

8.5 Функции жюри Конкурса:

- оценка выполнения заданий в баллах по стандартам WorldSkills International в соответствии с наблюдаемыми аспектами и критериями оценивания, установленными в *Приложении 2*;
- по каждому заданию члены жюри заполняют оценочные ведомости и протоколы ведомостей передают в Оргкомитет;
- рейтинг участников Конкурса определяется на основе сводных оценочных ведомостей по каждому модулю Конкурса и оформляются протоколом жюри.

9. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей

9.1 Итоги Конкурса определяется на основании протокола жюри.

9.2 Итоговые показатели выполняемых заданий жюри определяет в соответствии с разработанными критериями оценок, утверждёнными Оргкомитетом Конкурса.

9.3 По решению сводного протокола определяется победитель (Гран-при) и призеры (1, 2 и 3 место) Конкурса.

9.4. Члены жюри оставляют за собой право не присуждать призовые места.

9.5 Все участники Конкурса получают сертификат участника.

ЗАЯВКА

на участие в Областном конкурсе профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Пекарское мастерство»

№	ФИО (полностью)	Место работы	Должность	Образование (в каком году и какое учебное заведение закончил, специальность и квалификация по диплому)	Педагогический стаж	Категория	Контакты (мобильный телефон, электронный адрес)

Заместитель директора по УМР (НМР) _____ /расшифровка подписи/

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Общее количество баллов всех заданий конкурса по всем критериям модулей составляет 100 баллов.

Модуль	Наблюдаемые аспекты	Критерии оценивания	Оценки		
			Макс.	Объект.	Общая
А		1			20
		2			
		...			
		n			
Профессиональное портфолио		1			5
		2			
		...			
		n			
В		1			25
		2			
		...			
		n			
С		1			25
		2			
		...			
		n			
D		1			25
		2			
		...			
		n			
		Итого:			100

Приложения

Открытие предметной декады



Открытие предметной декады кафедры технологических дисциплин

26.03.24
9:00

место проведения
116 кабинет

Мир профессий открывает книга



Командная игра "Ярлыки профессии"



Открытый урок «Межгосударственная стандартизация»



Областной конкурс профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Кондитерское дело»



Открытый урок «Обработка молока. Пороки молока»



Открытый урок «Технология приготовления мусса три шоколада»



Открытый урок «Приготовление национального открытого пирога Киш»



Открытый урок «Приготовление национального открытого пирога Киш»



Открытый урок «Организация охраны труда на предприятии»



Открытый урок «Применение международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств»



Областной конкурс профессионального мастерства среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по компетенции «Пекарское мастерство»



Закрытие предметной декады

