

**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:

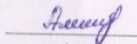
Дата проведения: 31.03.25-05.04.2025

Қостанай, 2025 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


 Аяганова Б.З
Т.А.Ә./Ф.И.О.

колы/подпись
« 28 » 03 2025 ж.



БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Колледж директоры/
Директор колледжа

 Каткенов К.А.
Т.А.Ә./Ф.И.О.

колы/подпись
« 28 » 03 2025ж./г.

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

«31» марта - «05» апреля 2025 ж./г.

Қостанай 2025

№	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.	31.03	9.00	Открытие предметной декады	-	№116	кафедра технологических дисциплин	Ахмадиева М.Б.
2.	31.03	11.40	Открытый урок «Закон О защите прав потребителя»	ПМ 05	№305	2СТ-7	Ахмадиева М.Б.
3.	01.04	13.00	Мир профессий открывает книга	-	Библиотека	Группы специальности ХП и СТ	Тереньева Н.Н.
4.	01.04		Открытый урок «Приготовление песочных тартов со сладкой начинкой»	ПМ 03	№124	2 ХП-24	Пупышева К.С.
5.	02.04	9.00	Внеклассное мероприятие «Маршмэллоу Челендж»		№121	ХП-25 ХП-26	Балгужинова Ж.Е Саидов А.М.
7.	03.04		Открытый урок «Требования к содержанию стандартов на продукцию»	ПМ 04	№305	2СТ-7	Маканова Г.И.
8.	04.04	10.05	Открытый урок «Приготовление и декорирование имбирных пряников»	ПМ 03	№124	ХП-24	Рядинская И.А.
9.	05.04		Вкусное дело		№124	школьники	Бондарева Н.Л.

10.	05.04	15.00	Закрытие предметной декады	-	№116	кафедра технологических дисциплин	Брозе О.В Ахмадиева М.Б.
-----	-------	-------	----------------------------	---	------	---	--------------------------------

Кафедра отырысында карастырылды/

Рассмотрено на заседании кафедры

20²⁵ ж. « 14 » 03 № 4 хаттама/

Протокол № 4 от « 14 » 03 20²⁵ г.

Кафедра менгерушісі/

Заведующий кафедрой Ахмадиева М.Б.

қолы/подпись

Т.А.Ә./ Ф.И.О

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



Аяганова Б.З.


колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 15 » 03 2025 ж.

БЕКІТЕМІН/ТВЕРЖДАЮ

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР



Шербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 15 » 03 2025 ж.

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

Модуль: ПМ 07 Подтверждение соответствия путем декларирования

Тақырып/Тема: Изучение Закона РК «О защите прав потребителя

Топ/Группа: 2СТ-7

Мамандық/Специальность: 07880100 - Стандартизация, метрология и сертификация

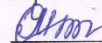
Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Ахмадиева М.Б.

Кафедра отырысында қарастырылды

№ 4 хаттама «14» 03 2025 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 4 от «14» 03 2025 г.



Ахмадиева М.Б.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2025

Изучение Закона РК «О защите прав потребителя»
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/Наименование модуля ПМ 07 Подтверждение соответствия путем декларирования

Педагог дайындады /Подготовил педагог Ахмадиева М.Б.

2025 жылғы «31» 03 / «31» 03.2025 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2СТ-7

Сабақ түрі/Тип занятия комбинированный

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік/Образовательная: Сформировать знания у обучающихся Закона РК «О защите прав потребителей»;

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, правовую культуру и интерес к профессии.

Задачи:

1. Изучить основные статьи Закона РК «О защите прав потребителей», ключевые понятия и принципы защиты прав потребителей
2. Знать основные права потребителей, обязанности продавцов и механизмы защиты прав согласно Закону РК «О защите прав потребителей»
3. Закрепить полученные знания о Законе РК «О защите прав потребителей»
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 Определять объекты и участников в области подтверждения соответствия

Критерии оценивания:

1. Владеет основными понятиями защиты прав потребителей
 2. Характеризует основные права и механизмы их защиты
 3. Ориентируется в потребительских спорах и их решении
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! Давайте мы с вами сыграем в Мини-викторину «Правда или миф?» Задаю студентам несколько утверждений, а они должны сказать «Правда» или «Миф»:

- Если товар качественный, но просто не подошел, магазин обязан его принять обратно. (Правда/Миф?)
- Если чек утерян, вернуть товар невозможно. (Правда/Миф?)
- Если продавец отказывается решать проблему, можно подать жалобу. (Правда/Миф?)

«Отлично! Ваши мнения разные, но где же правда? Сегодня на уроке мы разберем, какие из этих утверждений верны, а какие – мифы.

5.П. Откен 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 «Компетенция экспертов-аудиторов по подтверждению соответствия»

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

1. Устный опрос.

Вопросы:

1. Кем являются эксперты аудиторы?
2. Перечислите требования предъявляемые к экспертам-аудиторам?
3. В каком случае аттестат эксперта-аудитора о подтверждении соответствия

может быть отозван?

2. Тест (взаимооценивание)

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

Ребята мы повторили прошлую тему «Компетенция экспертов-аудиторов по подтверждению соответствия», вы узнали кем являются эксперты аудиторы, требования к ним, причины ограничения деятельности либо лишения .

Теперь мы переходим к изучению новой темы.

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

Каждая группа получает буквы, из которых нужно сложить свое слово «Перед вами буквы, но они в беспорядке. Ваша задача – собрать из них слово. У вас есть 1-2 минуты!»

1 группа: «ЗАКОН»

2 группа: «О ЗАЩИТЕ»

3 группа: «ПРАВ»

4 группа: «ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

Ребят какие слова у вас получились? Прочитайте их по порядку. «Правильно! Сегодня мы изучим Закон «О защите прав потребителей». Мы разберем права потребителей, обязанности продавцов и то, как действовать в сложных ситуациях.»

Озвучить тему: Изучение Закона РК «О защите прав потребителя»

Цель: Сформировать знания у обучающихся о Законе Республики Казахстан «О защите прав потребителей»

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.

«Закон о защите прав потребителей был принят в Республике Казахстан 4 мая 2010 года. Он регулирует отношения между покупателями и продавцами, а также устанавливает правила, которым должны следовать изготовители товаров и поставщики услуг.

Основная цель этого закона – защита интересов потребителей, обеспечение качества и безопасности товаров, а также предоставление механизмов, с помощью которых каждый гражданин может отстоять свои права.»

Основные задачи закона:

- Обеспечение потребителей безопасными и качественными товарами.

Право на достоверную информацию о товаре и услуге.

Защита от недобросовестных продавцов и исполнителей.

Установление правил возврата и обмена товаров.

Возможность компенсации ущерба в случае нарушения прав потребителей.

Закон охватывает практически все сферы, где потребители взаимодействуют с товарами и услугами. Он регулирует вопросы не только в традиционной торговле, но и в сфере услуг, электронной коммерции и даже финансовых отношений.

Основные сферы применения:

- Розничная торговля (магазины, супермаркеты, рынки).
- Услуги (ремонт, транспорт, коммунальные услуги).
- Цифровые сервисы (интернет-магазины, онлайн-услуги).
- Медицина и образование (платные клиники, курсы, обучение).
- Финансовые услуги (банковские кредиты, страховки).

В Законе РК 6 глав и 44 статьи, каждая из которых охватывает важные аспекты защиты потребителей:

1 Общие положения – ключевые термины, основные принципы.

2 Государственное регулирование – контроль за соблюдением прав потребителей.

3 Права потребителей и их защита – основные гарантии для граждан.

4 □ Обязанности продавцов и исполнителей – что должны соблюдать продавцы.

5 □ Выполнение работы – штрафы, компенсации.

6 Меры по защите прав и законных интересов потребителей

7 Заключительные положения – дополнительные нюансы закона.

Возврату и обмену не подлежат следующие виды товаров:

- лекарственные средства и медицинские изделия
- нательное белье
- чулочно-носочные изделия
- животные и растения
- метражные товары, а именно тканей из волокон всех видов, трикотажного и гардинного полотна, меха искусственного, ковровых изделий, нетканых материалов, лент, кружева, тесьмы, проводов, шнуров, кабелей, линолеума, багета, пленки, клеенки
- абонентские устройства сотовой связи. (мобильные телефоны, смартфоны)

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 микрогруппа: Основные понятия и принципы защиты прав потребителей

Эта группа изучает ключевые определения, заложенные в законе, и базовые принципы, на которых строится защита потребителей.

Основные понятия (ст. 1)

Потребитель – физическое лицо, которое приобретает товар или услугу для личных нужд, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Изготовитель – лицо (физическое или юридическое), которое производит товары для последующей реализации.

Продавец – организация или индивидуальный предприниматель, реализующий товары потребителям.

Исполнитель – лицо, выполняющее работу или оказывающее услугу по договору.

Товар – любое имущество, предназначенное для личного, семейного или бытового использования.

Срок годности – период времени, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению

Принципы защиты прав потребителей (ст. 2-1)

Защита потребителей осуществляется на основе следующих принципов:

1. Гарантия безопасности товаров и услуг – товары, работы и услуги должны быть безопасными для потребителя и окружающей среды.
2. Доступность и достоверность информации – потребитель должен получать правдивые сведения о товаре, включая его характеристики, срок годности, цену и условия гарантии.
3. Просвещение потребителей – государство обязано обеспечивать правовую грамотность граждан в сфере защиты прав потребителей.
4. Государственный контроль – защита прав потребителей обеспечивается государственными органами, которые следят за соблюдением закона.
5. Эффективная система защиты прав – потребители должны иметь возможность отстаивать свои права в суде или через общественные организации.

2 микрогруппа: Права потребителей при приобретении товаров и услуг

Группа изучает основные права граждан при покупке товаров и получении услуг, а также механизмы защиты этих прав.

Право на безопасность товара (ст. 11)

Потребитель имеет право на приобретение товаров и услуг, которые не причиняют вреда жизни, здоровью и имуществу. Производители и продавцы обязаны соблюдать требования к безопасности товаров, указанные в нормативных документах.

Право на информацию (ст. 10, 25-26)

Потребитель имеет право на получение полной и достоверной информации:

- О товаре (состав, свойства, инструкция по применению).
- О производителе (адрес, контакты, гарантийные обязательства).
- О способах и условиях эксплуатации, сроках хранения и мерах предосторожности.

Право на качество товара (ст. 13)

- Товар должен соответствовать требованиям законодательства и условиям договора.
- Покупатель может проверить качество товара перед покупкой.
- В случае обнаружения брака у потребителя есть право на замену или возврат товара.

Право на обмен и возврат товара (ст. 14-15)

В течение 14 дней покупатель может вернуть или обменять непродовольственный товар, если он не был в употреблении.

В случае обнаружения дефекта потребитель может потребовать:

- Уменьшения цены.
- Замены на товар аналогичной модели.
- Безвозмездного ремонта.
- Возврата денег.

3 микрогруппа: Обязанности продавцов и исполнителей

Группа рассматривает обязательства бизнеса перед потребителями и последствия их невыполнения.

Обязанность предоставлять достоверную информацию (ст. 10, 25-26)

Продавец обязан предоставить всю необходимую информацию:

- О товаре: его название, свойства, состав, страна производства, срок службы.
- О правилах эксплуатации: инструкция по использованию, меры предосторожности.
- О продавце: название компании, юридический адрес, контакты.

Гарантийные обязательства (ст. 17, 23)

- Производитель может устанавливать гарантийные сроки на товары.
- Если недостаток выявлен в течение гарантийного срока, продавец обязан устранить его или заменить товар.
- Гарантия не прекращается даже в случае прекращения деятельности продавца.

Ответственность за продажу товаров ненадлежащего качества (ст. 15, 27-29)

- Продавец обязан предоставлять товары, соответствующие заявленным характеристикам.
- Если товар не соответствует требованиям, продавец несет ответственность и обязан устранить нарушение.
- Если недостаток товара приводит к ущербу для здоровья или имущества, потребитель может требовать возмещения вреда.

Запрещенные действия продавцов (ст. 8-1)

- Нельзя включать в договор условия, ущемляющие права потребителя.
- Нельзя устанавливать скрытые платежи или навязывать дополнительные услуги.
- Продавец не может отказывать в возврате денег за некачественный товар.

4 микрогруппа: Механизмы защиты прав потребителей

Группа изучает способы, с помощью которых потребители могут защищать свои права, а также роль государственных органов.

Государственный контроль (ст. 6-2)

- Органы власти контролируют соблюдение законодательства о защите прав потребителей.
- Проверки проводятся внепланово, если поступают жалобы от граждан.
- В случае нарушений государственные органы могут наложить штраф или приостановить деятельность продавца.

Порядок подачи претензий и обращений (ст. 18, 19)

Если права потребителя нарушены, он может:

Обратиться к продавцу или исполнителю услуги с письменной претензией.

Если продавец не удовлетворил требования, можно обратиться в государственные органы:

- Уполномоченный орган по защите прав потребителей.
- Судебные инстанции.
- Общественные объединения потребителей.

Возмещение убытков и компенсация морального вреда (ст. 16, 21)

Потребитель имеет право требовать компенсацию, если некачественный товар нанес вред здоровью или имуществу.

Моральный вред возмещается независимо от материального ущерба.

Защита постеров *Время: 15 мин.*

Дескрипторы:

- активно работает в группе-5б
- четко и последовательно излагает материал-10б
- характеризует ключевые аспекты темы -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, Корзина вопросов, Колесо фортуны

Действия преподавателя: объясняет, контролирует, направляет обещающихся
Действия обучающихся: отвечают на вопросы, решают ситуационные задачи
Ребята, вы молодцы, отлично справились с поставленной задачей! А теперь давайте проверим, насколько хорошо вы запомнили основные положения Закона «О защите прав потребителей», права и обязанности сторон, а также механизмы защиты этих прав. Для этого прокрутим «Колесо фортуны» и ответим на вопросы

Дескрипторы: (максимальный бал - 20)

- дает правильный ответ на вопрос – 2 б

«Отлично! Мы проверили ваши знания с помощью «Колеса фортуны», а теперь настало время применить их на практике. Перед вами ситуационные задачи, в которых потребители столкнулись с различными проблемами. Ваша задача – проанализировать ситуацию, определить, какие права были нарушены, и предложить законное решение.

Задание 2 «Ситуационные задачи»

Дескрипторы:

- анализирует ситуацию и выявляет нарушения-10б
- умеет принимать правильное решение-10б

1. Покупательница купила мебельный гарнитур в кредит, 30% от стоимости уплатила сразу. Работники магазина обещали доставить гарнитур домой покупательнице в течение трех дней, но на следующий день позвонили из магазина и попросили подождать неделю. Однако прошло еще две недели. Пока гарнитур появился на складе. В назначенный день выяснилось, что в магазине сломалась автомашина, и мебель покупательнице не привезут. Что ей делать?

2. Подружки Динара и Катя заказали через Интернет-магазин к выпускному вечеру по комплекту, куда входили: туфли, сумочка, кольцо и серьги из серебра. Курьер доставил товар точно в срок, выдал чек и уехал. А довольные подружки стали примерять обновки, однако сразу же их постигло разочарование: у Кати в колье замочек оказался с браком и не застегивался, а Динаре оказались малы туфли. Как поступить девушкам?

3. Вы купили куртку на Центральном рынке Костаная. Продавец уверял, что это оригинальная вещь из натуральной кожи. Через несколько дней носки материал начал трескаться, и стало понятно, что куртка сделана из искусственной кожи. Вы пришли к продавцу, но он заявил, что «рынок не дает гарантий» и возврат невозможен. Нарушены ли права потребителя в данном случае? Как доказать, что товар был продан с недостоверной информацией? Какие шаги можно предпринять для возврата денег или обмена товара?

4. Покупательница приобрела в магазине набор постельного белья. Дома, распаковав товар, она поняла, что цвет и рисунок не подходят к интерьеру ее спальни. На следующий день она пришла в магазин, чтобы вернуть комплект и получить деньги обратно. Однако продавец отказался принимать товар, ссылаясь на то, что постельное белье возврату и обмену не подлежит. Имеет ли покупательница право вернуть товар, если он надлежащего качества? Входит ли постельное белье в перечень товаров, не подлежащих возврату? Какие действия может предпринять покупательница в данной ситуации?

Задание 3 «Корзина вопросов»

Дескрипторы:

- правильно называет термин -10б

Ребята! Сегодня на уроке мы разобрали важные аспекты Закона «О защите прав потребителей», рассмотрели основные права и обязанности как потребителей, так и продавцов. Вы отлично поработали в группах, продемонстрировали умение анализировать ситуации, аргументировать свою позицию и защищать свои права.

Теперь вы знаете, как действовать в случае нарушения ваших прав, какие механизмы защиты существуют и почему так важно быть грамотным потребителем. Помните, что защита прав потребителей — это не только закон, но и ваше право на безопасность, качество и справедливость! Спасибо всем за активную работу!

5.V. Уй 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 на тему «Испытательные лаборатории»

Дескрипторы

- Содержание и раскрытие темы -5б
- Структура и логичность изложения-5б
- Оформление и наглядность-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 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:

- Закон Республики Казахстан «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года



100%



Только просмотр

A1

fx чек лист

	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	Карзина вопросов	Итого	
3		Дескрипторы	знает теоретический материал и правильно отвечает на вопросы – 16	- активно работает в группе-56 - четко и последовательно излагает материал-106 - характеризует ключевые аспекты темы -106 - креативность подачи материала -106	дает правильный ответ на вопрос -26	- анализирует ситуацию и выявляет нарушения-106 - умеет принимать правильное решение-106	- правильно называет термин -36		
4		Максимальный бал	10	35	20	20	15	100	
5	1	Абуталипов Толеген Дыльдабекович						0	
6	2	Адебиет Сабина Асембековна						0	
7	3	Аманжол Дамир Азаматулы						0	
8	4	Апрелова Яна Витальевна						0	
9	5	Бекулов Аскар Кунтуарович						0	
10	6	Васильев Владислав Викторович						0	
11	7	Гуменюк Милана Олеговна						0	
12	8	Дросенова Ясмينا Руслановна						0	
13	9	Идрикова Анара Бекбулатовна						0	
14	10	Идрикова Динара Бекбулатовна						0	
15	11	Ишменева Анна Алексеевна						0	
16	12	Каримова Аружан Ергеновна						0	
17	13	Мактыбаева Дильназ Сабитовна						0	
18	14	Маратов Даниял Кайрагулы						0	

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



колы/подпись


Аяганова Б.З

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 14 » 03 2025 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

 Щербакова И.А.

Т.А.Ә./Ф.И.О.

2025 ж.



АШЫҚ САБАҚТЫҢ
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА

Модуль: ПМ 03 Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных

Тақырып/Тема: Приготовление песочных тартов со сладкой начинкой.

Топ/Группа: ХП-24

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

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Пупышева К.С

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 4 хаттама «14» 03 2025 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 4 от «14» 03 2025 г.



колы/подпись

Ахмадиева М.Б.

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2025

Приготовление песочных тартов со сладкой начинкой
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/ ПМ 03 Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных

Педагог дайындады /Подготовил педагог Пупышева К.С

2025 жылғы «01» сәуір /«01 » апреля 2025 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, ХП-24

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 пирога со сладкой начинкой.

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 4 Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства

Критерии оценивания:

1. Владеет производственными рецептурами для сладкого пирога ;

2. Ведет технологический процесс приготовления сладкого пирога;

3. Контролирует температурный режим выпечки.

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Проектор, сырье, 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: 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:

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

Метод наглядный

Педагогический прием: колесо фортуны

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная,

Действия преподавателя: объяснение правил, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание

1 Какие три основных ингредиента входят в состав классического песочного теста? (Мука, масло, сахар)

2 Почему важно не перегревать масло при замешивании песочного теста? (Чтобы тесто оставалось рассыпчатым, а не жёстким)

3 Почему в песочное тесто часто добавляют щепотку соли, даже если оно предназначено для сладких изделий? (Для улучшения вкуса и баланса сладости)

4 Почему важно не вымешивать песочное тесто слишком долго? (Чтобы не развилась клейковина и тесто не стало жёстким)

5 Для чего тесто перед выпечкой охлаждают в холодильнике? (Чтобы масло застыло, и тесто стало более рассыпчатым при выпечке)

6 При какой температуре обычно выпекают песочное тесто? (180–200°C, в зависимости от толщины)

7 Какой крем часто используют для наполнения тартов? (Заварной крем, ганаш, сырный крем, лимонный курд и др.)

8 Что произойдёт, если в песочное тесто добавить слишком много сахара? (Оно станет хрупким, может карамелизоваться и затвердеть)

9 Какой признак указывает на то, что тесто готово к выпечке? (Оно держит форму, но не липнет к рукам)

Дескрипторы:

- знает технологию приготовления песочной основы и начинки;

Время: 7-10 мин.

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

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: разъяснение материала, демонстрация

Интерактивные методы: презентационный материал

Действия обучающихся: выполняют практическую работу

Время: 35 – 40 мин.

Жоспар/План

1. Изучить технологию приготовления песочного тарта;
2. Подготовка сырья к производству;
3. Замес песочного теста;
4. Приготовление начинки;
5. Формование полуфабриката;
6. Выпечка изделий;
7. Разбор ошибок.

Порядок работы

Ребята мы с вами повторили прошлую тему « виды песочных пирогов», вы узнали технологию приготовления песочных тартов.

В продолжении данной темы мы с вами рассмотрим сладкие песочные тарты.

(Презентация)

Песочный тарт – это кондитерское изделие, представляющее собой открытый пирог из песочного теста, который заполняется различными сладкими начинками.

Основная особенность – рассыпчатая, нежная основа, которая тает во рту.

Отличие от других видов теста – низкое содержание жидкости и высокая доля масла, благодаря чему тесто получается хрустким и рассыпчатым.

Сегодня на уроке мы с вами приготовим тарт, 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.

Групповая работа:

Деятельность педагога:

Подготовка к выполнению группового задания:

- деление обучающихся на группы для решения конкретных учебных задач;
- 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 Песочный тарт со сладкой начинкой.

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, свежесдобного 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 20 см, ситец, 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	190
2.	Масло сливочное	100
3.	Соль	1
4.	Яйцо	50

5.	Разрыхлитель	1
6.	Сахар	40
Начинка		
8.	Сметана	180
9.	Сахар	60
10.	ягода	50
11.	крахмал	6
12.	яйцо	50
	Выход	852

Технология приготовления

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

2. **Приготовление теста.** Готовим тесто. В просеянную муку добавляем размягченное масло, перетираем между ладонями до однородной массы. Добавляем соль, яйцо, сметану, разрыхлитель и сахар 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 песочного тарта;
- Ведет процесс приготовления песочного тарта;
- 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.

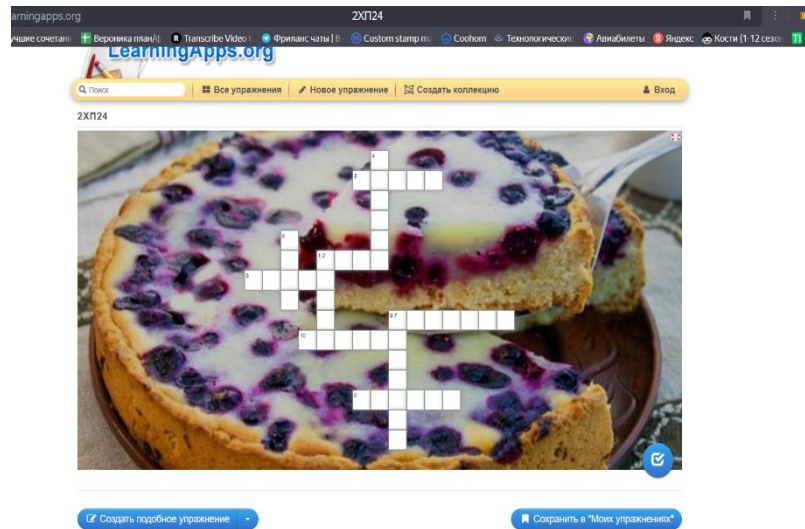
Педагогический прием: применение ИКТ

Действия преподавателя: объяснить задание, выдать задание.

Действия обучающихся: отвечают на вопросы

Ответить на вопросы кроссворда ([learningapps](https://learningapps.org/display?v=pqjnp730n25))

<https://learningapps.org/display?v=pqjnp730n25>



Дескрипторы:

-Знает рецептуру и технологию приготовления сладкого песочного тарта

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. зянутости**
- 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

1. 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. Какую функцию выполняет сливочное масло в песочном тесте?

- A. Делает тесто эластичным и тягучим
- B. Придаёт тесту рассыпчатость и нежность**
- C. Ускоряет процесс выпечки
- D. Делает тесто более влажным и пористым
- E. Замедляет процесс выпечки и делает тесто тяжёлым

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;

Карточки с производственными ситуациями (необходимо найти решение)

Ситуация 1: Тесто крошится и не собирается в ком

Вопрос: Ты замесил песочное тесто, но оно слишком рассыпчатое и не формируется в ком. Что ты сделаешь?

Ответ: Добавлю 1-2 столовые ложки холодной воды или немного яйца, аккуратно перемешаю, но не буду долго вымешивать, чтобы не развить клейковину.

Ситуация 2: Тесто слишком липкое

Вопрос: Во время раскатывания тесто липнет к столу и скалке. Какие твои

действия?

✓ **Ответ: Охлажу тесто в холодильнике 15-20 минут или слегка припылю рабочую поверхность мукой.**

Ситуация 3: Корж вздулся при выпекании

Вопрос: Ты поставил тарт в духовку, но основа начала вздуваться. Как можно было этого избежать?

✓ **Ответ: Перед выпеканием нужно было наколоть тесто вилкой и/или использовать груз (сухие бобы, специальные керамические шарики).**

Ситуация 4: Основа получилась твёрдой и жёсткой

Вопрос: Ты попробовал готовый тарт, и тесто оказалось слишком твёрдым. Что могло пойти не так?

✓ **Ответ: Возможные ошибки:**

Тесто слишком долго вымешивали → развилась клейковина.

Было мало масла → тесто стало сухим.

Духовка была перегрета, и тесто пересушилось.

Ситуация 5: Начинка слишком жидкая и растекается

Вопрос: После выпечки начинка осталась слишком жидкой. В чём причина?

✓ **Ответ: Возможные ошибки:**

Не соблюдены пропорции загустителей (крахмал, яйца, мука).

Недостаточное время выпечки.

Тарт недостаточно остыл перед разрезанием.

Ситуация 6: Тарт получился слишком сладким

Вопрос: Готовый тарт оказался очень приторным. Как можно было сбалансировать вкус?

✓ **Ответ: Добавить в начинку лимонный сок, цедру или немного соли, использовать горький шоколад или кисловатые ягоды.**

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 песочных тартов с различными начинками».

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 песочных тартов с различными начинками».

Дескрипторы:

- Определяет основные характеристики песочного теста.
- Знает классический состав песочного теста и роль его ингредиентов.
- Разбирается в различных видах начинок для песочных тартов.

-Понимает технологические ошибки при приготовлении песочного теста и способы их устранения..

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 «Смайл настроение»

Действия преподавателя: объясняет технику «Смайл настроение»

Действия обучающихся: отвечают на вопросы

Время: 3 мин.

5.VII. Әдебиет/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: «ответить на вопросы» Колесо фортуны	знает технологию приготовления песочной основы и начинки	10 баллов
Выполнение практической работы	Владеет производственными рецептурами песочного тарта со сладкой начинкой – 10 б	55 баллов
	Ведет процесс приготовления песочного тарта со сладкой начинкой – 30 б	
	Оценивает органолептические показатели качества готового изделия – 15 б	
Составить технологическую схему	Знает назначение оборудования - 10 б	10 баллов
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

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

Аяганова Б.З.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« » 2025 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« » 2025 ж.



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

Модуль: КМ 06 Ұйымның ұлттық стандарттары мен стандарттарын әзірлеу

Модуль: ПМ 06 Разработка национальных стандартов и стандартов организации

Тақырып/Тема: Требования к содержанию стандартов на продукцию

Топ/Группа: СТ-7

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

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Маканова Г.И.

Кафедра отырысында қарастырылды

№ ___ хаттама « » 2025 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № ___ от « » 2025 г.

Ахмадиева М.Б.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2025

Оқу сабағының жоспары (теориялық оқыту)/
План учебного занятия (теоретического обучения)
Требования к содержанию стандартов на продукцию
сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины ПМ 06 Разработка национальных стандартов и стандартов организации

Педагог дайындады /Подготовил педагог Маканова Г.И.

2025 жылғы «03» сәуір/ «03» апреля 2025 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, СТ-7

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 с документами по 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 познавательную 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 2: Собирать данные для разработки стандарта.

Критерии оценивания:

Знает определение понятий

Понимает содержание материала

Владет знаниями о требованиях к содержанию стандартов на продукцию.

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Интерактивная доска, раздаточный материал, презентация.

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 обучающихся, проверка посещаемости студентов, проверка готовности к занятию, эмоциональный настрой. Выдаются индивидуальные оценочные листы и объясняется как заполнять (само оценивание).

Действия обучающихся: Приветствие, готовность учебных принадлежностей.

Время: 2 мин

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Повторение изученного материала	Соотнести слова к определению в соответствии с правилами стандартизации	7 баллов допущена ошибка			8 баллов нет ошибок		
	Записать структурные элементы документов по стандартизации	9 баллов допущена ошибка			10 баллов нет ошибок		
	Выстроить в правильной последовательности «Структурные элементы стандартов»	9 баллов допущена ошибка			10 баллов нет ошибок		
	Пересказ темы изученной на предыдущем уроке	18 баллов					
Новая тема	Составить документ по стандартизации и представить его	30 баллов - активно работает в группе-3б - четко и последовательно излагает материал-7б - характеризует ключевые аспекты темы -10б - креативность подачи материала -10б					
	Разбор обозначений документов по стандартизации	7 баллов					
Закрепление новой темы	Определить вид документа, его разделы, цель его создания	7 баллов					
	Тестирование в приложении Google формы	7 б	9 б	11 б	13 б	15 б	17 б
		5 верно	6 верно	7 верно	8 верно	9 верно	12 верно
Итого		100 баллов					

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GjQ5ERKaJj1GN4NZ4ekn204qNkXkO8Xv6CWQ3FaNoX0/edit?usp=sharing>

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: ИКТ, словесный

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

стандартизації

Повторение пройденного материала в программе Kahoot

Время: 10 мин.

Баллы: 7 баллов – ответ с ошибкой, 8 баллов - нет ошибок.

Дескрипторы: Знать определения по стандартизації.

стандартизація –	деяльність, направлена на забезпечення безпеки і якості об'єктів стандартизації і досягнення оптимальної ступені упорядочення вимог до об'єктам стандартизації за допомогою встановлення положень для загального, багаторазового використання в відношенні реально існуючих і потенційних завдань
уповноважений орган в сфері стандартизації -	центральний виконавчий орган, здійснює керівництво в сфері стандартизації
документ по стандартизації –	документ, встановлює норми, правила, характеристики, принципи, що стосуються різних видів діяльності в сфері стандартизації або її результатів
національний стандарт –	документ по стандартизації, затверджений уповноваженим органом, доступний широкому колу користувачів
стандарт іноземного держави –	документ по стандартизації, прийнятий національним органом по стандартизації іноземного держави або організацією іноземного держави
регіональний стандарт –	документ по стандартизації, прийнятий регіональною організацією по стандартизації
міжнародний стандарт –	документ по стандартизації, прийнятий міжнародною організацією по стандартизації, доступний широкому колу користувачів
стандарт організації –	документ по стандартизації, прийнятий організацією самостійно для реалізації її цілей
нееквівалентний стандарт	гармонізований стандарт, який має технічні відхилення
модифікованих	в яких стандартах дозволяється змінювати послідовність додатків?
ідентичний стандарт	точний переклад міжнародного або регіонального стандарту, який прийнятий в національній системі стандартизації

Дії викладача: пояснення правил, стимулювання обговорення, фіксація відповідей

Дії учнів: представлення стандарту з аналізом і поясненням елементів стандартів

Завдання 2 Мозговий штурм «Структурні елементи документів по стандартизації»

- Ребята, определите структурные элементы стандарта. Для этого необходимо обсудить в группах и записать на листах все элементы, которые включают в структурные элементы стандарта.

На выполнение данного задания у нас есть ровно 2 минуты.

Озвучивание ответов спикерами групп

Время: 5 мин.

Дескрипторы: Перечислить структурные элементы документов по стандартизації

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

Задание 3 Выстроить в правильной последовательности «Структурные элементы стандартов»

Время: 5 мин.

Дескрипторы: Собрать элементы документов по стандартизации

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

1. титульный лист
2. предисловие
3. содержание
4. введение
5. наименование
6. область применения
7. нормативные ссылки
8. термины и определения
9. обозначения и сокращения
10. основные нормативные положения
11. приложения
12. библиография
13. библиографические данные

Действия преподавателя: Опрос домашнего задания по темам «Требования к построению и изложению изменений к стандартам»; «Требования к оформлению страниц стандарта и их проектов» Опрос 4 студентов

Действия обучающихся: пересказ темы

Задание 4 Опрос домашнего задания 4 студента

Время: 10 минут

Баллы: 18 баллов

Дескрипторы: Знать требования к построению и изложению изменений к стандартам, а также требования к оформлению страниц стандарта и их проектов

Подведение итогов по опросу пройденного материала, оценивание работы.

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

Цель этапа: организовать познавательную деятельность обучающихся.

Метод: словесный, наглядный, ИКТ.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная, групповая.

Действия преподавателя: Называется тема и цель занятия, рассказывается новая тема.

Действия обучающихся: Формулируют тему и цель занятия. Делятся на подгруппы, изучают материал, озвучивают своей подгруппе

Объяснение материала.

Время: 5 мин.

Выход на тему урока:

Любой стандарт рождается в результате консенсуса заинтересованных сторон. В разработке могут принимать участие производители, потребители, научные организации, учебные заведения. Каждый раз, начиная разработку стандартов, нужно ставить перед собой вопрос: кто и как будет использовать этот стандарт и будет ли он востребован

Тема: Требования к содержанию стандартов на продукцию

цель урока: Сформировать знания и навыки анализа работы с документами по стандартизации

В Законе РК «О стандартизации» в 3 главе статьи 16 к документам по стандартизации относятся:

- 1) международные стандарты;
- 2) региональные стандарты;
- 3) национальные стандарты;
- 4) рекомендации по стандартизации;
- 5) стандарты иностранных государств;
- 6) стандарты организаций.

Документы по стандартизации, по которым объекты стандартизации выпускаются в обращение на территории Республики Казахстан, не должны противоречить законодательству Республики Казахстан.

Национальные стандарты разрабатываются для целей стандартизации, предусмотренных Законом.

2. Национальные стандарты подразделяются на:

- 1) основополагающие национальные стандарты;
- 2) национальные стандарты на продукцию;
- 3) национальные стандарты на процессы и услуги.
- 4) национальные стандарты на методы контроля.

2. Изучение материала в группах

Содержание стандартов на продукцию

При необходимости установления всесторонних* требований к продукции целесообразно разрабатывать стандарты общих технических условий на группу однородной продукции.

При возможности установления требований, общих для нескольких групп однородной продукции или для более высоких классификационных группировок, целесообразно разрабатывать стандарты на продукцию, устанавливающие следующие группы требований: термины и определения, классификацию (типы, сортамент, марки, виды и другие группировки продукции), общие требования безопасности и охраны окружающей среды, общие правила приемки, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения, эксплуатации (применения), ремонта и утилизации.

Каждая из указанных групп требований может быть установлена в отдельном стандарте, а может быть объединена с другими группами требований, что отражают в подзаголовке стандарта. С учетом особенностей объекта стандартизации допускается не включать в стандарт некоторые требования, входящие в указанные группировки.

Примеры

1. Термины и определения.
2. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
3. Требования безопасности и методы их контроля.

В обоснованных случаях в отдельном стандарте могут быть установлены общие для группы однородной продукции конструктивные требования, типы, основные параметры и размеры.

Пример Типы, основные параметры и размеры.

**Всесторонние требования включают термины и определения, требования безопасности и охраны окружающей среды, требования к порядку приемки, методам контроля, транспортированию и хранению, а при необходимости и другие требования.*

Действия преподавателя: объяснение правил, стимулирование обсуждения, фиксация ответов

Действия обучающихся: представление стандарта с разбором и объяснением обозначений и наименований стандартов

Задание 5: Создать проект документов по стандартизации.

Время: 15 мин.

Дескрипторы: Знать отличительные особенности документов по стандартизации

Защита проектов

Время: 12 мин.

Дескрипторы:

- активно работает в группе-3б
- четко и последовательно излагает материал-7б
- характеризует ключевые аспекты темы -10б
- креативность подачи материала -10б

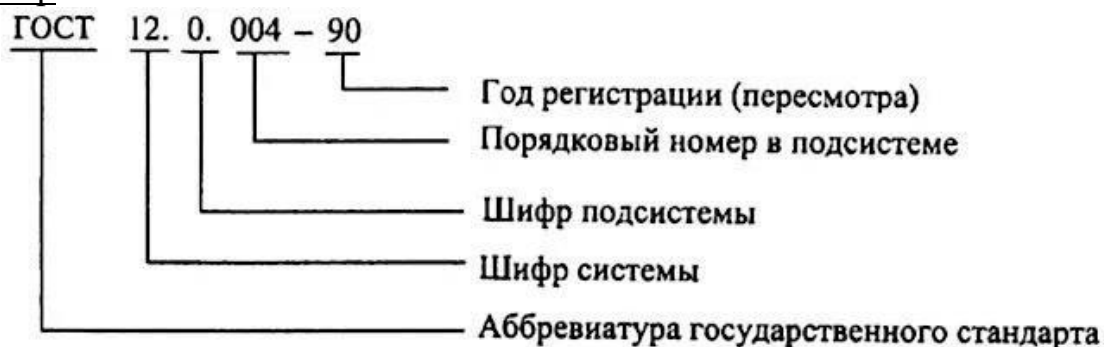
Задание 6 Расшифровать структуры регистрационных номеров стандартов.

Время: 5 мин.

Баллы: 7 баллов

Дескрипторы: Знать требования к построению и изложению изменений к стандартам, а также требования к оформлению страниц стандарта и их проектов

Пример



Сделать вывод о принадлежности каждого из выданных стандартов к тому или иному виду. Обосновать свои выводы

5. IV. Бекіту/Закрепление:

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

Метод: словесный, ИКТ

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, групповая, индивидуальная

Действия преподавателя: объяснить задания.

Действия обучающихся: работа с карточками

Задание 7 Определить вид документа, его разделы, цель его создания

Время: 5 мин.

Баллы: 7 баллов

Дескрипторы: Знать требования к построению документов по стандартизации на продукцию

1. Определите вид документа;
2. Определите с какой целью разработан стандарт
3. Определите количество разделов документа

Задание 8 Тестирование в приложении Google формы

Время: 5 мин.

Баллы: 7 баллов – 5 ответов, 9 баллов – 6 ответов, 11 баллов – 7 ответов; 13 баллов – 8 ответов; 15 баллов – 9 ответов; 17 баллов – 12 ответов.

Дескрипторы: Знать характеристики межгосударственной организации по стандартизации

1. В структурном элементе «Библиография» приводят: н. д., не являющиеся общедоступными; (н.д. на которые дана ссылка только для информации; н.д. которые были использованы в качестве справочного или библиографического материала при разработке международного, регионального стандартов, стандарта иностранного государства.)
2. Назовите способы применения документов по стандартизации на территории Республики Казахстан: (посредством принятия в качестве национальных и межгосударственных стандартов)
3. Назовите наименование и обозначение документа по стандартизации в соответствии с каким документом осуществляется применение межгосударственных стандартов на территории Казахстана (СТ РК 1.23 "Национальная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации в Республике Казахстан")
4. На каком языке осуществляется прямое применение документов по стандартизации для внутреннего использования в пределах организации (на языке оригинала первоисточника)
5. Применяется ли документ по стандартизации на территории Казахстана в случае несоответствия законодательству Республики Казахстан (не применяется)
6. Назовите организацию чьим решением вводятся в действие на территории Казахстана Межгосударственные стандарты, принятые МГС (приказом ведомства уполномоченного органа в сфере стандартизации в качестве национальных стандартов Республики Казахстан.)
7. Являются ли обязательными для применения межгосударственные стандарты, (если имеются указания об этом в законодательстве Республики Казахстан)
8. Назовите издание где размещается Информация о принятых межгосударственных стандартах (в очередном номере ежемесячного информационного указателя)
9. В каких случаях в маркировке продукции рекомендуется приводить обозначение стандарта, (если возникает потребность проинформировать, что

продукция соответствует требованиям стандарта)

10. Указание обозначения стандарта в маркировке дает ли информацию о процедуре подтверждения этого соответствия (не дает информации)

11. Что производит с обозначением при пересмотре стандарта, (сохраняют его обозначение, заменяя в нем только цифры года принятия, при внесении в стандарт изменения его обозначение не меняют)

12. Что происходит с обозначением при отмене стандарта без замены (его обозначение другому стандарту не присваивают)

5.V. Үй тапсырмасы/Домашнее задание:

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: словесный

Педагогический прием: Составить проект документа по стандартизации на процессы.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная

Действия преподавателя: проводит разъяснение по выполнению домашнего задания

Действия обучающихся: задают вопросы, знакомятся с дескрипторами
Дескрипторы

- Содержание и раскрытие темы -5б

- Структура и логичность изложения-5б

- Оформление и наглядность-10б

Время: 5 мин.

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: словесный

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.

5.VII. Әдебиет/Литература:

СТ РК 1.5, СТ РК 1.2.

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

Аяганова Б.З.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 14 » 03 2025 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 14 » 03 2025 ж.



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

Модуль: ПМ 03 Ведение процесса изготовления и оформления пирожных и тортов

Тақырып/Тема: Приготовление и декорирование имбирных пряников.

Топ/Группа: ХП-24

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

Әзірлеген оқытушы/Разработал преподаватель: Рядинская И.А.

Кафедра отырысында қарастырылды

№ 4 хаттама «14» 03 2024 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 4 от «14» 03 202 г.

Ахмадиева М.Б.

Ахмадиева М.Б.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай 2025

Приготовление и декорирование имбирных пряников.

сабақ тақырыбы/тема занятия

Модуль/пән атауы/Наименование модуля/дисциплины ПМ 03 Ведение процесса изготовления и оформления пирожных и тортов

Педагог дайындады /Подготовил педагог Рядинская И.А.

2025 жылғы «05» сәуір /«04» апреля 2025 года

1. Жалпы мәліметтер/Общие сведения

Курс, топ/Курс, группы 2 курс, ХП-24

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

2. Мақсаты, міндеттер/Цели, задачи

Білімдік мақсат/Образовательная цель: сформировать умения и навыки изготовления и декорирования имбирных пряников.

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 4: РО 3.5. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства Критерии оценивания:

1. Владеет производственными рецептурами для имбирных пряников;

2. Ведет технологический процесс приготовления имбирных пряников;

3. Производит декорирование поверхности готовых пряников.

4. Қажетті ресурстар/Необходимые ресурсы

Проектор, сырье, 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! Придумано 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, <https://wordwall.net/ru/myactivities>.

Форма организации познавательной деятельности: фронтальная, индивидуальная.

Действия преподавателя: объяснение правил, фиксация ответов

Действия обучающихся: ответы на задание

Задание № 1

2. Почему пряник имеет такое название?
3. Отличия в рецептурах пряничных изделий?
4. Виды пряников производимые предприятиями нашей области?
(приведите примеры)

Задание № 2

1. **Вопрос:** Какие основные виды пряников существуют?
Ответ: Основные виды пряников — это заварные, сырцовые и комбинированные.
2. **Вопрос:** Чем заварное тесто отличается от сырцового?
Ответ: Заварное тесто готовится с предварительным завариванием муки сиропом или кипятком, что делает пряники мягкими и долго сохраняющими свежесть. Сырцовое тесто замешивается без заваривания, оно проще в приготовлении, но пряники из него быстрее черствеют.
3. **Вопрос:** Какие основные ингредиенты входят в состав пряничного теста?
Ответ: Основные ингредиенты пряничного теста — мука, сахар, мёд (или патока), вода, разрыхлители, пряности (корица, гвоздика, имбирь и т. д.).
4. **Вопрос:** Для чего в тесто добавляют мёд или патоку?

- Ответ:** Мёд или патока добавляются для придания тесту мягкости, эластичности и приятного аромата, а также для продления срока хранения готовых изделий.
5. **Вопрос:** Какие пряности чаще всего используются в пряничном тесте?
Ответ: Часто используются корица, гвоздика, мускатный орех, имбирь, кардамон, анис и черный перец.
6. **Вопрос:** Какие традиционные формы могут иметь пряники?
Ответ: Пряники могут быть круглыми, овальными, фигурными (в виде сердечек, звезд, животных), а также вытянутыми, например, тульские пряники.
7. **Вопрос:** Какой процесс называют «завариванием теста»?
Ответ: Заваривание теста — это процесс, при котором часть муки смешивается с горячим сиропом (из воды и сахара), чтобы улучшить текстуру и вкус пряников.
8. **Вопрос:** Чем отличается тульский пряник от других видов?
Ответ: Тульский пряник известен своим декоративным оформлением, прямоугольной или овальной формой и начинкой (чаще всего повидлом).
9. **Вопрос:** Какие факторы влияют на текстуру пряников?
Ответ: На текстуру пряников влияют количество разрыхлителя, тип теста (заварное или сырцовое), продолжительность замеса и температура выпекания.
10. **Вопрос:** Почему важно соблюдать пропорции при приготовлении пряничного теста?
Ответ: Неправильные пропорции могут повлиять на консистенцию теста, вкус, текстуру готового изделия и его способность долго сохранять свежесть.

Дескрипторы:

- классифицирует виды пряников и пряничного теста, знает рецептуры и технологию приготовления пряничного теста.

Время: 7-10 мин.

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

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: разъяснение материала, демонстрация

Интерактивные методы: презентационный материал

Действия обучающихся: выполняют практическую работу

Время: 35 – 40 мин.

Жоспар/План

8. Изучить технологию приготовления имбирных пряников;

9. Подготовка сырья к производству;

- 10.Замес пряничного теста;
- 11.Приготовление айсинга;
- 12.Формование полуфабриката;
- 13.Выпечка изделий;
- 14.Разбор ошибок.

Порядок работы

Ребята мы с вами повторили прошлую тему «Виды пряников и пряничного теста», вы узнали историю возникновения и технологии приготовления различных пряников.

В продолжении данной темы мы с вами рассмотрим имбирные пряники.

Пряники – лакомство, известное с древних времен. Их отличие от других видов выпечки и кондитерских изделий заключается в особом виде теста, получившем одноименное с лакомством название. Много меда, ржаная мука с низким содержанием клейковины, "сухие духи", придающие готовым изделиям терпкий и узнаваемый аромат – все это особенности настоящего пряничного теста.

Настоящие имбирные пряники с их неповторимым ароматом и вкусом готовятся без любых химических разрыхлителей. Отсутствие в числе ингредиентов патоки или сахара, использование для приготовления теста только меда с последующим добавлением густой сметаны делает добавку из разрыхлителей нецелесообразной. Все потому, что соединяясь с медом, сметана начинает понемногу бродить, что сопровождается легким газообразованием, незаметно разрыхляющим тесто. Благодаря такому разрыхлению и получается особая консистенция настоящей основы для пряников.

Сегодня на уроке изучим историю возникновения, рецептуру и технологию приготовления имбирных пряников.

История имбирного пряника начинается со времён древнего Египта, где готовили самые первые пряники. Но не в качестве десерта. С помощью мёда египтяне консервировали хлеб. Даже сегодня правильно приготовленный пряник без химических добавок может храниться полгода и оставаться таким же вкусным. Выпечку готовили в виде фигурок, которые изображали языческих богов. Их по праву можно считать первыми «пряничными» человечками.

Слово «пряник» происходит от слова «пряный». Изначально, процесс приготовления пряника предполагал добавление различных ароматных пряностей, специй. Практически в одно время с появлением на столе хлеба, человек стал готовить пряники. Первой пряностью, которую добавили в лепёшку, был мёд.

Родиной имбирных пряников считают британский городок Макет Дрейтон, что в Шропшире. Именно там начали печь хрупкие пряники с добавлением жгучей ароматной пряности – имбиря. Считается, что рецепт пряников завезли в Великобританию крестоносцы. Уже в начале XVIII века имбирные пряники становятся известны на территории всей Европы.

На Руси пряник с мёдом стал известен в IX столетии. Специи стали добавлять в это лакомство позже - в XII веке, когда из государств Ближнего Востока и Индии караваны стали привозить различные приправы и специи.

В дальнейшем в пряничное тесто, замешанное на меду, стали добавлять разнообразные специи, прежде всего корицу, гвоздику и имбирь. Интересно, что традиция готовить тесто с пряностями была у разных народов. На территории России делали медовое тесто с ржаной мукой и ягодным соком, в Центральной Европе к пряникам добавляли также душистый перец, а в Великобритании изобрели имбирный пряник.

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 окончанию 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 Имбирные пряники

Внешний вид – изделия, из пряничного теста.

Цвет изделия – от светло- до золотисто-коричневого.

Вкус – приятный, ярко выражен вкус пряностей

Запах – приятный, ярко выражен аромат пряностей.

Оборудование: Пекарская печь с противнями, холодильник, производственные столы.

Инвентарь: пластиковые миски, металлические миски, венчик, ложки, сито, нож, ситейник, кисти силиконовые, мерный стакан, одноразовая посуда, пищевая пленка, рукавицы пекарские, ножницы, посуда для подачи.

Рецептура

№ п/п	Наименование сырья	Вес нетто, г
<i>Пряничное тесто</i>		
6.	Мука	500 г
7.	Яйца	1 шт.
8.	Мед	165 г
9.	Сахар	165 г
10.	Масло сливочное	125 г
	Сода	1 ч. л.
11.	Имбирь молотый	1 ч. л.
12.	Орех мускатный молотый	0,5 ч

Технология приготовления

1. Мед и сахар ставим на огонь. Подогреваем 5-7 минут. Снимаем с плиты. Вводим 1 ч. ложку соды. Затем вводим сливочное масло (маргарин), перемешиваем и добавляем специи.
2. В остывшую массу добавляем 1 яйцо. Перемешиваем.
3. Поэтапно вводим муку. Замешиваем мягкое, эластичное тесто.
4. Убираем в холодильник на 1-2 часа.
5. Раскатываем охлажденное тесто в пласт толщиной 0,8-1 см.
6. Вырубкой формируем пряники. Укладываем на противень, выстланный пергаментной бумагой.

7. Выпекаем 15-20 минут, при температуре 180°C.

Охлаждаем пряники и по желанию украшаем глазурью.

Вывод: Ребята вы молодцы, отлично справились с поставленной задачей.

Теперь давайте перейдем к закреплению.

Дискрипторы:

- Владеет производственными рецептурами для изготовления имбирных пряников;
- Ведет процесс приготовления имбирных пряников;
- 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:

Составить технологическую схему приготовления имбирных пряников.

Дескрипторы:

- Знает назначение оборудования;
- Составляет технологическую схему приготовления имбирных пряников;

Тестирование (*google form*)

1. Какой основной ингредиент обеспечивает пряный вкус имбирных пряников?

- a) Сахар
- b) Соль
- c) Имбирь
- d) Мука
- e) Вода

2. Какая температура духовки наиболее подходит для выпекания имбирных пряников?

- a) 120°C
- b) 150°C
- c) 180°C
- d) 200°C
- e) 250°C

3. Что чаще всего используется для раскатывания теста перед вырезанием пряников?

- a) Скалка
- b) Ложка
- c) Нож

- d) Венчик
 - e) Миксер
4. Какой тип глазури чаще всего используется для декорирования имбирных пряников?
- a) Крем-чиз
 - b) Шоколадная глазурь
 - c) Королевская глазурь
 - d) Сливочное масло
 - e) Марципан
5. Какая толщина раскатанного теста считается оптимальной для имбирных пряников?
- a) 1 мм
 - b) 3 мм
 - c) 5 мм
 - d) 7 мм
 - e) 10 мм
6. Какой элемент чаще всего используют для придания блеска готовым пряникам?
- a) Сахарная пудра
 - b) Желток яйца
 - c) Молоко
 - d) Медовый сироп
 - e) Растительное масло
7. Какие формы вырезки наиболее популярны для имбирных пряников?
- a) Круги и квадраты
 - b) Елочки, снежинки, человечки
 - c) Прямоугольники
 - d) Звезды и треугольники
 - e) Абстрактные формы
8. Что необходимо сделать с тестом перед раскатыванием для лучшего результата?
- a) Сразу раскатать после замеса
 - b) Оставить на 10 минут при комнатной температуре
 - c) Поместить в холодильник на 30 минут
 - d) Добавить больше муки
 - e) Подогреть тесто
9. Какой инструмент чаще всего используют для точного нанесения узоров глазурью?
- a) Кулинарный шпатель
 - b) Пластиковая ложка
 - c) Силиконовая кисточка
 - d) Кондитерский мешок
 - e) Нож
10. Какой натуральный краситель можно использовать для окрашивания глазури в зелёный цвет?

- a) Куркума
- b) Шпинатный сок
- c) Свекольный сок
- d) Какао
- e) Мёд

Ключ ответов к тесту:

- 1. c) Имбирь
- 2. c) 180°C
- 3. a) Скалка
- 4. c) Королевская глазурь
- 5. c) 5 мм
- 6. d) Медовый сироп
- 7. b) Елочки, снежинки, человечки
- 8. c) Поместить в холодильник на 30 минут
- 9. d) Кондитерский мешок
- 10. b) Шпинатный сок

Дескрипторы:

- владеет изученным материалом и отвечает на вопросы;

Карточки с производственными ситуациями (необходимо найти решение)

Карточка 1

Ситуация: Тесто для имбирных пряников получилось слишком жидким. Что делать?

Решение:

- 1. Проверьте пропорции ингредиентов. Возможно, было добавлено слишком много жидкости (вода, мёд или масло).
- 2. Постепенно добавляйте муку, по 1 столовой ложке, тщательно замешивая тесто после каждого добавления.
- 3. После корректировки консистенции уберите тесто в холодильник на 20–30 минут для стабилизации. Это поможет муке впитать лишнюю влагу и сделает тесто более упругим.
- 4. В следующий раз внимательно следите за рецептом, особенно за количеством жидких ингредиентов.

Карточка 2

Ситуация: Пряники после выпекания получились слишком твёрдыми. В чём может быть причина?

Решение:

- 1. Проверьте, не превышено ли время выпекания. Пряники должны выпекаться до слегка золотистого цвета (обычно 10–12 минут при 180°C).
- 2. Убедитесь, что не было добавлено слишком много муки, так как это делает тесто плотным.
- 3. Проверьте количество разрыхлителя. Его недостаток может привести к тому, что пряники не поднимутся и останутся жёсткими.
- 4. Попробуйте положить пряники в герметичный контейнер вместе с кусочком свежего яблока или апельсиновой корки. Это поможет частично вернуть мягкость.
- 5. В будущем следите за точным соблюдением рецептуры и времени выпекания.

Карточка 3

Ситуация: Глазурь на пряниках не высыхает и остаётся липкой. Как это исправить?

Решение:

1. Причиной может быть избыток воды или лимонного сока в глазури. Для корректировки добавьте больше сахарной пудры и хорошо перемешайте.
2. Убедитесь, что глазурь наносится на полностью остывшие пряники. Если они ещё тёплые, глазурь не сможет высохнуть.
3. Оставьте пряники сушиться в сухом помещении с низкой влажностью. Если воздух слишком влажный, глазурь может долго оставаться липкой.
4. Используйте вентилятор или разместите пряники вблизи слабого потока воздуха для ускорения высыхания.

Карточка 4

Ситуация: Готовые пряники прилипли к противню и ломаются при снятии. **Решение:**

1. Используйте пергаментную бумагу или силиконовый коврик для выпечки, чтобы избежать прилипания.
2. Перед снятием дайте пряникам полностью остыть на противне — это поможет им стать более твёрдыми и устойчивыми.
3. Если пряники сильно прилипли, аккуратно подденьте их тонкой лопаткой или ножом.
4. В следующий раз слегка посыпьте противень мукой или смажьте его тонким слоем масла, если не используете пергамент.

Карточка 5

Ситуация: Тесто для пряников плохо раскатывается и рвётся.

Решение:

1. Если тесто слишком холодное, дайте ему полежать при комнатной температуре 5–10 минут.
2. Если тесто плохо соединяется, проверьте количество жидкости. Можно добавить 1–2 чайные ложки воды или молока и снова вымесить.
3. Если тесто рвётся, недостаточно эластичное, попробуйте слегка размять его руками перед раскаткой.
4. Для облегчения работы раскатывайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги. Это предотвратит его прилипание к скалке.

Карточка 6

Ситуация: В процессе выпекания пряники потеряли форму.

Решение:

1. Возможно, тесто перед выпеканием было недостаточно охлаждено. После вырезания фигур уберите их в морозилку на 5–10 минут.
2. Проверьте количество разрыхлителя. Его избыток может привести к чрезмерному раздутию теста.
3. Тесто может быть слишком мягким из-за большого количества жира или недостатка муки. В следующий раз добавьте больше муки и охладите тесто перед раскаткой.

Карточка 7

Ситуация: Клиент хочет пряники с уникальным рисунком, но у вас нет готовых трафаретов.

Решение:

1. Используйте пластик (например, крышки от контейнеров) или плотный картон, чтобы вырезать собственные трафареты.
2. Нарисуйте желаемую форму на бумаге, вырежьте её и перенесите на тесто.
3. Для мелких деталей используйте тонкий нож или зубочистку.
4. Если рисунок сложный, предложите ручную роспись глазурью для создания уникального декора.

Карточка 8

Ситуация: В декорировании глазурью сложно добиться ровных линий. **Решение:**

1. Используйте кондитерский мешок с тонким наконечником или кулинарный шприц.

2. Для большей точности замедлите движение руки и сначала потренируйтесь на пергаментной бумаге.
3. Наносите глазурь под небольшим углом и на расстоянии 1–2 мм от поверхности пряника.
4. Если глазурь слишком густая, добавьте 1–2 капли воды и снова перемешайте.

Карточка 9

Ситуация: Готовые пряники начали черстветь уже на следующий день. **Решение:**

1. Пряники нужно хранить в герметичном контейнере или пакете, чтобы избежать потери влаги.
2. Если пряники уже черствые, положите в контейнер кусочек яблока или влажной ткани, но не дольше 24 часов.
3. В следующий раз проверьте, чтобы в тесте было достаточно мёда или сиропа — это помогает дольше сохранять мягкость.

Карточка 10

Ситуация: Пряничное тесто приобрело горьковатый вкус.

Решение:

1. Проверьте качество разрыхлителя — его избыток или низкое качество может привести к горькому вкусу.
2. Пересмотрите количество пряностей (например, имбиря или корицы) — их слишком большое количество может добавить горечь.
3. Убедитесь, что мёд или патока не подгорели в процессе заваривания теста.
4. Используйте свежие пряности и соблюдайте их дозировку в рецепте.

Дескрипторы:

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

Время: 15 - 20 мин.

Оценивание практической работы.

5.V. Уй тапсырмасы/Домашнее задание. Создайте дизайн пряника.

Нарисуйте на листе бумаги эскиз своего пряника. Укажите:

Его форму.

Цвета и элементы декора.

Вид глазури и её назначение (основная заливка, мелкие детали и т.д.).

К рисунку приложите краткое описание (3–4 предложения), объяснив, почему вы выбрали именно такой дизайн.

Цель этапа: инструктаж по выполнению домашнего задания.

Метод: Методы стимулирования учебно-познавательной деятельности.

Форма организации познавательной деятельности: индивидуальная

Действия преподавателя: дает пояснение.

Действия обучающихся: Создают дизайн собственного пряника.

Дескрипторы:

- Соответствие теме задания (5 баллов); (Пряник должен быть разработан в соответствии с заданием (указаны форма, цветовая гамма, элементы декора). Выбранный дизайн должен быть реалистичным и применимым для выпечки и декорирования.
- Креативность и оригинальность (5 баллов); (Дизайн демонстрирует творческий подход. Используются необычные или яркие элементы декора, которые делают пряник уникальным.
- Детализация и описание (5 баллов); (Эскиз включает четко прорисованные

элементы (основная форма и детали). В описании указаны: Назначение каждого элемента. Обоснование выбора формы и декора. Описание понятно и логично, раскрывает идею.)

- Использование знаний по теме (5 баллов): (Указаны вид глазури (например, королевская глазурь) и её использование для разных элементов.

Учитываются свойства теста и возможности декорирования. Дизайн отражает понимание особенностей технологии декорирования пряников.)

Время: 2 мин.

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: 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. Әдебиет/Литература:

3. Цыганова Т.Б. «Технология и технохимический контроль производства»
4. Мармузова Л.В. «Технология хлебопекарного производства» Сырье и материалы.

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

КЕЛІСІДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
И.о. заместитель директора по УМР
Аяганова Ж.Ш.
Т.А.Ә./Ф.И.О.

«_____» _____ 2025 ж.



БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Зам. директора по УВР
Дюсекеева Л.К.
Т.А.Ә./Ф.И.О.

«_____» _____ 2025 ж.



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

Тақырып / тема: Marshmallow Challenge

Топ/ группа: ХП-25, ХП-26, СТ-8, Биол 2-22-411-13, ТППЗ-23-411-13, ТППЗ-23-412(2)-11,

Мамандық/специальность: 07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство; 6В07203 Технология перерабатывающих и пищевых производств, 6В07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов.

Әзірлеген оқытушы / разработал преподаватель:

Балгужинова Ж.Е.; Саидов А.М.

Кафедра отырысында қарастырылды
№ 4 хаттама «14» 03 2025ж./

Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 4 от «14» 03 2025г.

Ахмадиева М.Б.
Т.А.Ә./Ф.И.О.

колы/подпись

Қостанай, 2025

Цель мероприятия:

- Организация взаимодействия и обмена опытом между студентами разных учебных заведений и специальностей.
- Развитие навыков командной работы, креативного мышления, прототипирования и итеративного проектирования.
- Повышение интереса к профессиям, связанным с технологиями, продовольственной безопасностью и биотехнологиями.
- Создание платформы для неформального общения и налаживания связей между студентами.

Целевая аудитория:

- Студенты Кафедры технологических дисциплин КГКП “Костанайский политехнический высший колледж”.
- Студенты кафедры Продовольственной безопасности и биотехнологии КРУ имени Ахмета Байтурсынулы.

Дата и время проведения: 02.04.2025, 13.00

Место проведения: КГКП “Костанайский политехнический высший колледж” – 201 каб

Формат: Командный тренинг-игра “Marshmallow Challenge”

Материалы и оборудование:

- Спагетти (сырые) – достаточное количество для каждой команды (не менее 250 грамм).
- Маршмеллоу (зефир) – стандартного размера, достаточное количество для каждой команды (не менее 50 штук).
- Малярный скотч – по рулону на команду.
- Ножницы – по одной на команду.
- Рулетка или линейка для измерения высоты конструкции.
- Таймер.
- Столы для команд.
- Презентационное оборудование (проектор, экран, ноутбук – по желанию).
- Призы для победителей (грамоты, сертификаты, сувениры)

Количество участников: 4 команды по 6-8 человек (сбалансированный состав из студентов обоих учебных заведений).

Продолжительность: Ориентировочно 1-2 часа.

Этапы мероприятия:

1. Подготовка (20 минут):

Организаторы готовят место проведения, расставляют столы для команд, размещают материалы и оборудование.

Регистрация участников.

Разделение на команды: **Важно!** Сформировать команды таким образом, чтобы в каждой были представители обоих учебных заведений и разных специальностей. Это способствует обмену опытом и знаниями.

Приветственный кофе-брейк (небольшой перерыв на кофе и печенье для знакомства и неформального общения).

2. Открытие и приветственные слова (10 минут):

Торжественное открытие мероприятия.

Приветственные слова от представителей администрации КГКП “Костанайский политехнический высший колледж” и КРУ имени Ахмета Байтурсынулы. Краткое представление целей и задач мероприятия, а также учебных заведений.

3. Инструктаж (10 минут):

Подробное объяснение правил “Marshmallow Challenge”:

- Задача: Построить наивысшую, устойчивую, отдельно стоящую конструкцию (башню) из спагетти и маршмеллоу.
- Использовать можно только спагетти, маршмеллоу и малярный скотч.
- Ограничение по времени: 60 минут.
- Маршмеллоу должен находиться сверху конструкции (условие обязательное).
- Конструкция должна стоять самостоятельно, без поддержки.
- Акцентирование внимания на важности прототипирования и итеративного проектирования, а также на роли технологических и биотехнологических знаний в решении инженерных задач.
- Ответы на вопросы участников.

4. Основной этап – “Marshmallow Challenge” (60 минут):

- Команды начинают работу над своими конструкциями.
- Организаторы наблюдают за процессом, оказывают консультационную поддержку (при необходимости), мотивируют участников.
- Оповещение о времени (например, за 30 минут, за 15 минут, за 5 минут до окончания).
- Фотографирование процесса работы команд.

5. Презентация и оценка результатов (30 минут):

- Команды поочередно представляют свои работы.
- Измерение высоты конструкций.
- Оценка устойчивости конструкции (визуально).
- Оценка общего впечатления (креативность, оригинальность дизайна, интеграция знаний из разных дисциплин).
- Критерии оценки должны быть озвучены заранее.
- Возможно проведение голосования за “Приз зрительских симпатий”.

Члены жюри: представители администрации.

6. Подведение итогов и награждение (20 минут):

- Объявление результатов.
- Награждение команд-победителей и призеров (грамоты, сертификаты, ценные призы).
- Заключительное слово организаторов, благодарность участникам за активное участие и обмен опытом.
- Общее фото на память.
- Сбор обратной связи от участников (анкеты или устный опрос).

Критерии оценки:

Высота конструкции: Максимальная высота от основания до верха маршмеллоу.

Устойчивость: Способность конструкции самостоятельно стоять без поддержки в течение определенного времени (например, 30 секунд).

Общее впечатление: Креативность, оригинальность дизайна, эстетическое оформление, **интеграция знаний из технологических и биотехнологических дисциплин.**

Командная работа: Наблюдение за взаимодействием участников в команде, распределением ролей и обязанностей, **эффективностью обмена опытом между представителями разных учебных заведений.**

Анализ результатов и рефлексия:

- После мероприятия провести детальный анализ результатов с участниками и организаторами.
- Обсудить, какие стратегии оказались наиболее эффективными.
- Акцентировать внимание на важности междисциплинарного подхода и обмена опытом.
- Предложить участникам поделиться своими впечатлениями, выводами и предложениями по улучшению мероприятия в будущем.
- Оценить достижение поставленных целей и задач.

Возможные дополнения и улучшения:

- Привлечение спонсоров для предоставления призов и поддержки мероприятия.
- Организация профессиональной фото- и видеосъемки мероприятия для создания отчета и продвижения в социальных сетях.
- Размещение информации о мероприятии на сайтах и в социальных сетях обоих учебных заведений.
- Проведение онлайн-трансляции мероприятия для привлечения большей аудитории.
- Рассмотреть возможность проведения подобных мероприятий на регулярной основе.

Ожидаемые результаты:

- Укрепление связей и сотрудничества между КГКП “Костанайский политехнический высший колледж” и КРУ имени Ахмета Байтурсынулы.
- Повышение мотивации студентов к обучению и профессиональному развитию.
- Формирование у студентов навыков командной работы, креативного мышления и решения проблем в условиях ограниченных ресурсов.
- Углубление понимания важности междисциплинарного подхода и обмена опытом между специалистами разных областей.
- Получение положительного опыта участия в межвузовском мероприятии.

Эта разработанная программа поможет успешно организовать межвузовское мероприятие, которое станет интересным, полезным и запоминающимся событием для студентов обоих учебных заведений!

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

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО

Директордың ОӘЖ орынбасары/
Заместитель директора по УМР

 Аяганова Б.З.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 2 » апрель 2025 ж.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директордың ОІЖ орынбасары/
Заместитель директора по УР

 Щербакова И.А.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

« 15 » 03 20__ ж.



**АШЫҚ ОҚИҒА
ӘДІСТЕМЕЛІК ӘЗІРЛЕМЕСІ/
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

Тақырып /тема: Конкурс изготовление десертов и выпечки «Вкусное дело»

Топ/ группа: учащиеся школ города

Әзірлеген оқытушы /разработал преподаватель: Бондарева Н.Л., Брозе О.В.

Кафедра отырысында қарастырылды

№ 4 хаттама «14» 03 2025 ж./

Рассмотрено на заседании кафедры

Протокол № 4 от «14» 03 2025г.



Ахмадиева М.Б.

колы/подпись

Т.А.Ә./Ф.И.О.

Қостанай, 2025

Тема мероприятия: «Вкусное дело»

Направление: Трудовое, экономическое и экологическое воспитание

Дата проведения: 05.04.2025

Подготовил педагог: Бондарева Н.Л., Брозе О.В.

Курс, группа: учащиеся школ города

Цель мероприятия: Формирование у школьников понятия сущности и социальной значимости своей будущей профессии и определить для себя конкретные цели и пути достижения их.

Задачи мероприятия:

Образовательная: Обобщить представление о профессии. Показать, что выбранная профессия являются перспективной в современном обществе.

Воспитательная: Воспитывать интерес к рабочим профессиям, показывая их значимость и возможности для самореализации и карьерного роста, а также умения осмысливать и определять для себя конкретные цели и пути достижения их.

Развивающая:

- развитие личных качеств, способствующих успешной их адаптации в условиях рыночной экономики;

- развитие познавательных способностей, стимулирование интереса к профессии «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» как самой востребованной.

Форма проведения мероприятия: мастер класс

Место проведения мероприятия: 122 аудитория

Оснащение занятия: проекционная и компьютерная техника; музыкальное оформление; сырье для изготовления мучных и кондитерских изделий; тепловое оборудование; инвентарь.

Ожидаемые результаты: Подобные мероприятия помогают решать образовательные, развивающие и воспитательные цели обучения, способствуют развитию общекультурных и профессиональных компетенций, обучающиеся приобретают опыт ведения дискуссии, получают новые знания, укрепляются связи теоретического и практического обучения; развивается познавательный интерес школьников, повышается интерес к своей будущей специальности и ее социальной значимости, развивается профессиональное мышление.

Ход мероприятия

I. Ұйымдастыру кезеңі / Организационная часть:

1. Приветствие, психологический настрой.
2. Озвучивание темы, цели и задач мероприятия.

II. Основная часть

2.1 Вступительное слово:

«Образование – это не подготовка к жизни, это и есть жизнь»

Джон Девей

Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство – профессия будущего

Сегодня мы хотим рассказать вам о захватывающих перспективах этой специальности. Эта профессия сочетает в себе традиции и инновации, творческое самовыражение и современные технологии.

Вы, наверное, слышали о таких терминах, как молекулярная кухня, жидкий азот, сухой лед? Это не только слова из научных фильмов, но и реальные инструменты, которые сейчас активно применяются в кондитерском искусстве!

Мир кондитерского производства шагнул далеко вперед. Представьте себе, что обычный шоколадный торт можно превратить в эффектный десерт с облаками дыма из сухого льда. Или с помощью жидкого азота создать воздушные, хрустящие десерты, которые тают во рту. Такие новшества вдохновляют, завораживают и открывают огромные возможности для тех, кто готов экспериментировать.

В этом мире появляется даже новая профессия – криокондитер. Это специалист, который использует криогенные технологии для создания невероятных сладостей. Здесь переплетаются химия, физика и искусство. Кто знает, возможно, кто-то из вас станет первоклассным криокондитером и будет покорять мировые кондитерские выставки!

Выбирая эту специальность, вы становитесь частью уникального направления, где можно раскрыть свой талант и творческий потенциал. Кроме того, хлебопекарное и кондитерское производство – это стабильный и востребованный бизнес, который будет актуален всегда, ведь хлеб и сладости – это то, что объединяет людей.

Так давайте вместе создавать будущее, где вкус и технологии идут рука об руку! Выбирайте профессию, которая дарит радость другим, и становитесь мастером своего дела!

Обсуждение: Что вы знаете о данной специальности?

Подытоживание: Вот и перед вами стоит сложная проблема выбора – профессии. Ведь правильный выбор это залог успеха вашей трудовой профессиональной деятельности, а зачастую и всей вашей жизни.

2.2 Видеоролик «Моя профессия»

Сегодня мы поговорим о том, что данная профессия – лучшая, коснемся истории ее возникновения и значимости.

2.3 Исторические факты:

- Хлеб является одним из самых старых продуктов питания, его начали готовить в Древнем Египте примерно 6000 лет назад. Египтяне впервые научились использовать дрожжи, что позволило улучшить вкус и текстуру хлеба.
- Римляне популяризировали различные формы хлеба, включая хлеб с различными добавками, такими как оливковое масло и мед. Интересно, что в Древнем Риме был даже специальный класс людей, работающих только на выпечке хлеба — "панис" (pannarii).
- В Европе в средние века хлеб был основным продуктом питания для большинства населения. Он часто был главным источником углеводов, а

различные виды хлеба стали символами статуса. Белый хлеб считался пищей для богатых, а черный — для бедных.

- В 16 веке **шоколад** был привезен в Европу из Нового Света, и его начали использовать для создания различных сладких изделий. Сначала шоколад был напитком, а затем начали готовить шоколадные конфеты и десерты.

- Торт как десерт появился в Европе в 17 веке, и с тех пор его рецепты постоянно развивались. Сначала они были очень простыми, но постепенно появились более сложные рецепты, включающие многослойные торты с кремом и фруктами.

- **Карамель** появилась в 17 веке и была доступна только богатым. Сахар в Европе был дорогим продуктом, поэтому карамель стали использовать для украшения десертов и тортов только на самых торжественных мероприятиях.

Обсуждение:

Какой самый необычный десерт вы пробовали, и что в нем вас удивило? Почему, по вашему мнению, хлеб и сладости так важны в жизни людей?

2.4 Демонстрация приготовления корпусных конфет с дегустацией.

Наша лаборатория является площадкой для проведения Регионального чемпионата WorldSkills. В этом году для участия мы готовим студентку первого курса Шабайлову Анну Сергеевну. В мая она уже примет участие в данном конкурсе, где будут принимать участие лучшие будущие кондитеры из всей колледжей области.

Анна, вам продемонстрирует изготовление корпусных конфет. Вы сегодня узнаете что такое темперирование, как начиняют конфеты. Полностью погрузитесь в мир шоколатье.

2.5 Мастер класс:

Сегодня вы будете разделены на четыре команды, каждая из которых будет работать на своей площадке, выполняя практические задания.

- ✓ Первая команда займется декором кексов, осваивая технику украшения выпечки.
- ✓ Вторая команда будет изготавливать вазы из изомальта и узнает, что это за материал и как его использовать.
- ✓ Третья команда будет формировать мелкоштучные булочные изделия, изучая технологию их производства.

После завершения каждого задания вы будете переходить на следующую площадку и знакомиться с новым этапом работы в хлебопекарном и кондитерском производстве.

Перед тем как приступить к практической части, я вас ознакомлю с правилами техники безопасности, правилами санитарии и гигиены.

Правила личной гигиены и санитарии. Перед началом работы необходимо вымыть руки. При покидании лаборатории нужно снять спец. одежду и по возвращении снова помыть руки со средством. Работа с сырьем не подвергающееся тепловой обработке и декорирование производится в перчатках. Во время работы не допускается проявление вредных привычек,

таких как облизывание пальцев, почесывания и т.д. Снятие пробы производится чистой ложкой, которую в дальнейшем отправляют на мойку. Рабочее место во время работы должно находиться в чистом состоянии. Напоминаю, что при мытье посуды и инструментов их необходимо тщательно вытереть перед отправкой на стеллаж.

III. Заключительная часть

3.1 Выводы: Мастер-класс продемонстрировал, что работа в этой сфере — это не только точность и соблюдение рецептов, но и возможность для творчества.

Заключительные слова:

Сегодня на старте нелегкой, но интересной дистанции овладения профессией хочу пожелать вам от всей души настойчивости, терпения и трудолюбия. Пусть не огорчат вас и не заставят сойти с дистанции никакие барьеры трудностей, которые обязательно будут. Пусть не испугают и не отвратят от избранной цели ухабы и рытвины разочарований. Помните о том, что в жизни можно добиться цели лишь прилагая к тому усилия. И наградой вам будет обретенный профессионализм и полученная профессия. И спустя годы вы скажите: «Моя специальность - лучшая специальность!»

3.2 Рефлексия

Сегодняшний мастер-класс был не только интересным, но и важным для понимания того, как важно внимание к деталям и процессу. На столах у нас лежали корзины для хлеба, и каждый ученик в процессе работы мог выбрать, что будет приклеивать в свою корзину — красивый, румяный хлеб или сгоревший, с дефектами.

Если учащимся понравился процесс, если они вложили усилия и внимание в свое задание, то в их корзинах оказался красивый, румяный хлеб, без дефектов. Это отражает их позитивное отношение к работе, старание и стремление к качественному результату. Такой хлеб — символ того, как важно быть внимательным к своему делу, стараться и не бояться ошибаться, потому что ошибки — это часть обучения.

Если же ученики приклеивали сгоревший хлеб с дефектами, это может быть сигналом того, что процесс не привлек их внимания, и они не вложили душу в работу. Возможно, они не ощутили увлечения или не поняли важности мастер-класса. Это может быть момент для размышлений и обсуждения того, как важно не только выполнять задания, но и подходить к ним с интересом и желанием научиться.

В целом, мастер-класс показал, насколько важно не только достигать внешнего результата, но и то, как мы относимся к процессу, ведь именно это определяет итоговую работу.

Список используемых источников:

1. Гребенникова, Н. В. Технология хлебопекарного производства — Москва: Издательство "Колос", 2015.
2. Петрова, Л. И. Основы кондитерского дела — Санкт-Петербург: Издательство "Гуманистика", 2018.
3. Широков, И. А. Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий — Москва: Издательство "Просвещение", 2012.
4. Демидова, Т. В. Кондитерские изделия: технологии и рецепты — Москва: Издательство "БХВ-Петербург", 2014.
5. Тимофеева, Н. С. Хлебопечение и кондитерское искусство: История и современность — Москва: Издательство "Академия", 2016.
6. Яковлева, М. В. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий — Санкт-Петербург: Издательство "Лань", 2017.
7. Малова, Н. А. Кулинария и кондитерское искусство — Москва: Издательство "Речь", 2019.
8. Рейнгольд, А. А. Рецепты и технологии хлебобулочных и кондитерских изделий — Санкт-Петербург: Издательство "Невский", 2013.
9. Горбунова, Т. С. Кулинарное искусство и технологии кондитерских изделий — Москва: Издательство "Университет", 2020.
10. Тимошенко, С. В. Кондитерская продукция: рецепты и особенности производства — Москва: Издательство "Экономика", 2015.

Демонстрация приготовления корпусных конфет

КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ

Цель темперирования состоит в том, чтобы прекристаллизовать какао-масло в шоколаде. Все дело в температуре, при которой шоколад перерабатывается. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает устойчивую кристаллическую форму. Это гарантирует твердость, силу сжатия и блеск конечного охлажденного продукта.

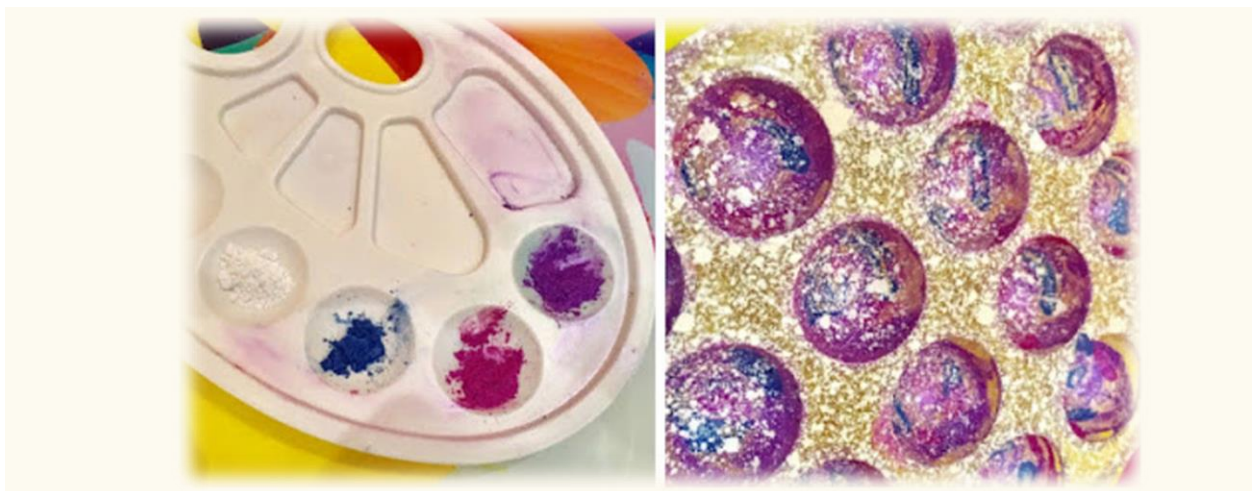
№ п/п	Наименование продуктов	Вес сырья, (кг)		
		4 шт.	9 шт.	16 шт.
	Для покрытия:			
1	Шоколад молочный	0,079	0,178	0,315
2	Кандурин (фиолетовый, сиреневый, синий)	0,0005	0,0005	0,001
3	Краситель пищевой Белый	0,0005	0,0005	0,001
4	Спирт этиловый 70%	0,0005	0,0005	0,001
	Для начинки:			
5	Сливки 33%	0,013	0,029	0,05
6	Пюре (Клубника)	0,006	0,014	0,025
7	Шоколад молочный	0,013	0,029	0,05
8	Масло сливочное	0,002	0,005	0,008
	Выход	0,114	0,256	0,451

Технология приготовления

- **Подготовка инвентаря:** Форму для конфет необходимо обработать спиртом.



- **Окрашивание формы:** Смешать кандурин, белый краситель (отдельно) со спиртом в соотношении 1:1, полученные массы должны иметь жидкое состояние. Ячейки формы покрыть фиолетовым кандурином с помощью кисти круговыми движениями. После окрашивания ячеек основным цветом, необходимо добавить сиреневый и синий кандурин. Сделать брызги белым красителем с помощью кисти.



- **Темперирование шоколада:** 75% шоколада от общего веса необходимо растопить до температуры 45°C. Добавить к шоколадной массе 25% калет, интенсивно помешивать до снижения температуры - 25-27°C. Поднять температуру до 28-30°C.



- **Формирование корпуса:** Полностью заполнить ячейки шоколадом. Постучать форму дном о поверхность стола, во избежание появления пузырьков и пустот в конфете. Перевернуть форму, вылить шоколад, постукивая по бокам формы скребком (шпателем). Собрать излишки шоколада с формы, не переворачивая.
- **Охлаждение:** Подготовленную форму с «корпусами» охладить.

- **Приготовление начинки (Ганаш):** Сливки нагреть, но не кипятить (!). После чего необходимо залить ими шоколад. Влить пюре, подогретое до температуры 35-40°C. Добавить масло сливочное. Перемешать до однородной гладкой массы.



Заполнение конфет начинкой: Заполнить ячейки начинкой, оставляя 2 мм для заполнения доньшка. Температура начинки должна составлять не более 27-28°C.

Охлаждение: Охладить конфеты до уплотнения начинки.

Формирование конфет: Для заключительного формирования конфет необходимо заполнить доньшки ячеек, после чего убрать излишки шоколада.

Охлаждение конфет: Охладить конфеты до уплотнения доньшка. Перевернуть форму, стукнув о поверхность стола до полного освобождения конфет.



ПЛОЩАДКА №2



Кекс – это сладкая выпечка с орехами, изюмом или джемом. Тесто для кексов может быть бисквитным или дрожжевым. Главное отличие кексов от других кондитерских изделий – процесс приготовления. В начале жир (будь то масло или маргарин) растирают с сахаром. После этого добавляют яйца и в самом конце муку с разрыхлителем. После чего тесто замешивают при помощи миксера. Консистенция теста для кексов должна получиться в меру густой и очень нежной. Кекс может быть маленьким или большим. Форма кекса круглая, прямоугольная, кольцевидная (круглая с отверстием в центре).

ВАЗА ИЗ ИЗОМАЛЬТА



Технологический процесс

1. В сотейник с толстым дном засыпать изомальт и нагреть на медленном огне.
2. Изомальт начнет плавиться, когда он будет отходить от стенок сотейника, аккуратно перемешать лопаткой.
3. Как только изомальт полностью расплавился и не осталось кристаллов, выключить нагрев. Дождаться, когда все пузырьки уйдут с поверхности.
4. Подготовить мягкий силиконовый коврик, который легко сминается.
5. Отлить изомальт, когда он немного остыл и стал чуть гуще. На температуру ориентироваться не советуем, так как изомальт разных производителей имеет различную рабочую температуру.
6. Коврик с изомальтом накладываем на стакан/ банку/ вазу и прочее, чтобы образовались красивые потеки.
7. Пока изомальт горячий, фиксируем коврик при помощи стаканов и прищепок, создавая красивую форму будущей вазы.
8. Ждем 10-15 минут для полного остывания изомальта.
9. Аккуратно, в перчатках, чтобы не оставлять следов, снимаем коврик с вазы.

ПЛОЩАДКА № 3

«Формование булочных изделий»

Обучаясь в колледже вы научитесь вести технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Готовить сырье к производству, производить замес теста различными способами. Производить формование изделий. Настраивать и обслуживать технологическое оборудование. Определять показатели качества поступающего на производство сырья и готовой продукции. Производить отбраковку и упаковку готовых изделий. Преимущества профессии заключается в стабильной заработной плате, удобный рабочий график, полный социальный пакет, востребованность профессии.

По окончании обучения в колледже специалисты получают квалификацию пекаря и техника-технолога.

Выпускники могут работать на крупнейших предприятиях города и области, таких как: АО «Баян Сулу», АО «Костанайский мелькомбинат», ТОО «Добрый пекарь», кондитерский цех «Любимая Ева», ТОО «Астыкжан-Костанай», ТОО «Костанай Трейд» и другие предприятия

Перспективы специальности: карьерный рост, пекарь, зав. производством, региональный технолог; выпускники могут открыть свое дело, мини-пекарню.

Сейчас предлагаю вам, принять участие в формовании булочных изделий.

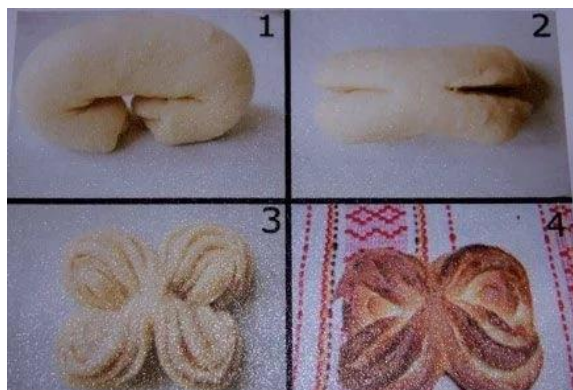
Розочки



Зайчики



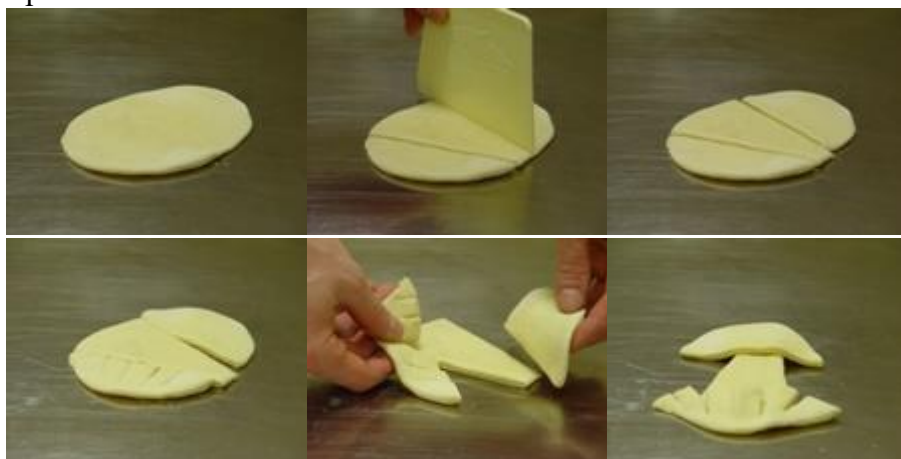
Бабочка



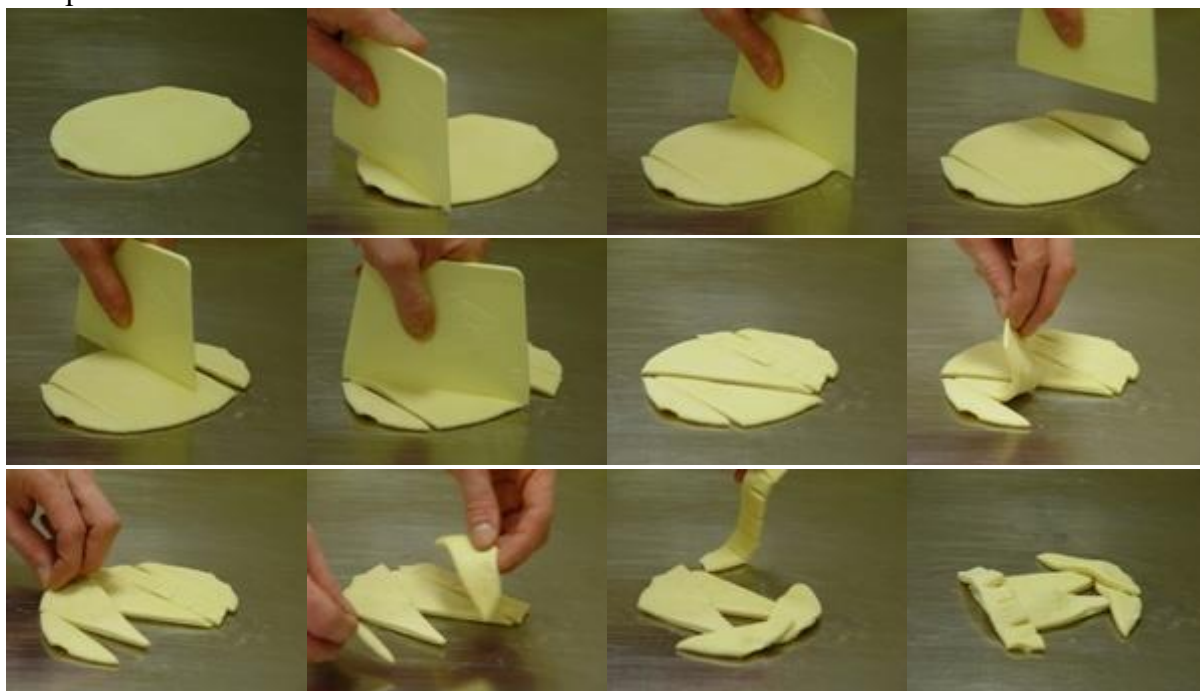
Плюшка Московская



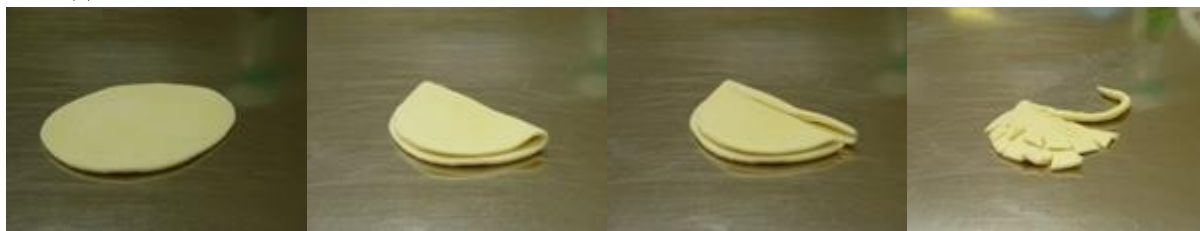
Гриб



Грибы



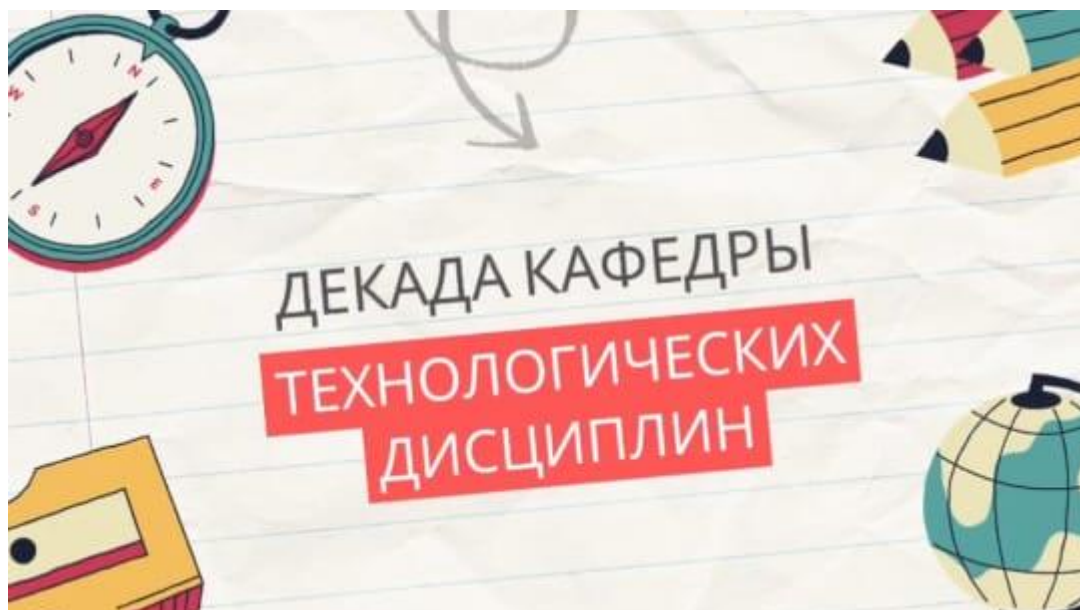
Лебедь



Формование булочки «Пальчики».



Открытие предметной декады



Мир профессий открывает книга



*Внеклассное мероприятие
«Маримэллоу Челендж»*



Открытый урок «Требования к содержанию стандартов на продукцию»



Открытый урок «Закон О защите прав потребителя»



Открытый урок «Приготовление песочных тартов со сладкой начинкой»



Открытый урок «Приготовление и декорирование имбирных пряников»



Конкурс изготовления десертов и выпечки «Вкусное дело»



Закрытие предметной декады

