«Бекітемін»

Директордың өндірістік

оқу ісі жөніндегі орынбасары

Адилова Г.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014ж

**Өндірістік оқыту сабағының жоспары №**

**Күні:** 01.11.2014 **Тобы:** 5  **Курсы:** ІІІ

**Мамандығы:** 0508000-«Тамақтандыруды ұйымдастыру»

**Кәсібі:** 0508012-«Аспаз»

**Сабақтың тақырыбы:Сусындар: шай, кофе, какао,коктейль.**

**Сабақтың мақсаты**:Студенттерге сусындар түрлері туралы мағлұмат беру.

**Білімділік :** Сусындардың шығу тарихы туралы түсіндіру.

**Дамытушылық**: Шай, кофе, какаоның дайындалу әдісін, қайнау температурасын, ұсыну әдістерін үйрету.

**Тәрбиелік:** Әр ұлттық сусындарымен және ұсыну мәдениетін айту.

**Пән аралық байланыс:** Тағам дайындау технологиясы, азық-түлік тағамдарын тану, химия

**Материалдық техникалық көрнекілігі:** Плакаттар, слайд – презентация, кітаптар, инструкционды – технологиялық карталар, т.с.с.

**Жабдықтар:**

Плита, блендер, миксер, шәйнек, термопот, кофе қайнатқыш, қасық, пиала (кесе), шайтабақ т.с.с.

**Шикізаттар:** жемістер, жидектер, шай түрлері, қант, кілегей, сүт, балмұздақ, кофе, йогурт, айран, шұбат, көже т.с.с.

**Сабақтың жүрісі**

**І. Ұйымдастыру нұсқауы:**

1. Журнал бойынша оқушылардың сабақ қатынасын тексеру.

2. Оқу құралдарын, құрал-саймандарын тексеру.

3. Жұмыс орындарының санитарлық жағдайын тексеру.

**ІІ. Кіріспе нұсқау:**

1. Сабақ тақырыбын мақсатымен баяндау.

А) Тақырып бойынша теориялық білімін сұрақтармен есіне салу:

1. Сусындар дегеніміз не?

2. Сусындарды не үшін қолданамыз?

3. Сусындардың неше түрі бар?

4. Какао, кофе, шәйдің мағыздылығы неде?

5. Коктейльдің дайындалу әдістері.

Ә) Оқушыларға тапсырманың орындалу ретін түсіндіру, жасап көрсету.

Б) Жұмыс тапсырмаларын беру.

В) Кіріспе нұсқауды бекіту.

Г) Жұмыс орындарына бөлу.

**ІІІ. Негізгі бөлім:**

Әр топ өзіне жеке берілген тапсырмамен жұмыс жасайды.

1-бригада: Шәй түрлерін әзірлеу.

2-бригада: Коктейль түрлерін әзірлеу

3-бригада: Көже әзірлеу

4-бригада: Кофе әзірлеу.

**ІҮ. Ағымды нұсқау: оқушылардың өз бетімен жұмысы**

Әр бригада инструкционно – технологиялық карта және технологиялық сызба арқылы өз бетімен жұмыс жасайды.

**Мақсатты тексерулер:**

1. Оқушылардың жұмыс орнын дұрыс ұйымдастыруын.
2. Техникалық қауіпсіздік ережесінің сақталуын қадағалау.
3. Жұмыс үрдісінің дұрыстығын қадағалау.

**Жеке нұсқау:**

Жұмыс барысында жіберілген қателіктерді бақылай отырып, әр топқа және де әр студентке жекелеп қателіктері туралы түсіндіру жұмыстарын жүргізу.

**Ү. Қорытынды нұсқау:**

**Тапсырманы қабылдау тексеру, бағалау. Кемшіліктерін, жетістіктерін талдау.**

**Үйге тапсырма:** Ертеңгі тақырыпқа мағлұмат жинап, әр топқа тақырып беріліп, берілген тақырып бойынша слайд әзірлеп әкелу.

**Пайдаланған әдебиеттер:**

1.Тағам әзірлеу технологиясы – Г.Есіркеп

2.Қазақтың ұлттық тағамдары – М.С.Омаров, Г.Б.Әсенова

3.Тағам өнімдерін тану – Қ.Күзембаев, Г.Күзембаева

4.Тағам даярлау практикумы (тәжірибелік сабақтар) – И.Самсаев, Н.Оспанова

Өндірістік оқу шебері: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Исмагулова А.С.