**Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі**

**Железин аграрлы-техникалық колледжі**

**Министерство образования и науки Республики Казахстан**

**Железинский аграрно-технический колледж**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Бекітемін**Басшының ОӨЖ жөніндегі орынбасары**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Кирьянова С.В.2021ж. **"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Оқу жұмыс бағдарламасы**

**Рабочая учебная программа**

Пән бойынша : Кәсіби қазақ тілі

Мамандық : 1219000 «Нан пісіру,макарон және кондитерлік өндірісі»

Біліктілік: 121913 2 «Наубайшы-шебер»

Оқыту нысаны: күндізгі

Базасында : негізгі орта білім

Жалпы сағат саны: 54 с.

Әзірлеуші : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Каскарбаева А.Е.
 (қолы) (Т.А.Ә.)

Оқу-әдістемелік кеңес отырысында қаралды және қабылданды.
2021 жылғы " " тамыздағы № 1 хаттама.

Төраға/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 (қолы) Т.А.Ә.

**Түсіндірме жазба**

 Үлгілік оқу жоспары ҚР білім деңгейіне сәйкес мемлекеттік жалпыға міндетті білім стандарты талаптарына сай келетін техникалық және кәсіби білім беру мамандарын даярлау бойынша кәсіби білім бағдарламасын орындауды қарастырады.

 Үлгілік оқу жоспары жалпы білім беру және кәсіби даярлау мазмұнының құрлымын,циклдар,курстар, пәндер бойынша оқу уақытының көлемін ашады, оқу мерзімін реттейді.

 Типтік және жұмыс оқу жоспарын әзірлеу барысында «Кәсіби қазақ тілі» пәнін, «Мемлекеттік тілде іс жүргізу» курсын қосу арқылы, орыс тілінде оқитын топтарда 54 сағат жүргізіледі. Бұл пәндерді оқыту өздерінің кәсіби қызметі саласындағы жұмысы үшін,мемлекеттік тілде қарым-қатынас жасауға, мамандық бойынша термин сөздерді меңгеруді қамтамасыз етеді. Ал, бұл пәндер оқушыларды кәсіби дайындаудың бір бөлігі болған жағдайда, бұл пәндерге бөлінген, оқу уақыты,білім ұйымы анықтайтын,пәндер немесе мамандықтар бойынша пәндерді пайдалануға рұқсат етіледі.

|  |
| --- |
| Модул/пән сипаттамасы: Кәсіби қазақ тілі |
| Қалыптастырылатын құзыреттілік1)мемлекеттік тіл және кәсіби бағыттағы мәтіндерді оқуға арналған қажетті лексикалық және грамматикалық минимумды меңгеру;2)мамандық бойынша терминология;3)кәсіби лексиканы сауатты пайдалану;4)өздерінің кәсіби қызметтерінде қазақ және орыс тілінен алған білімдерін пайдалану. |
| Постреквизиты: мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу |
| Пререквизиты: қазақ тілі мен әдебиеті, орыс тілі мен әдебиеті, шет тілі, қазақстан тарихы. |
| Қажетті оқу құралдары, жабдықтар |
| Интерактивті тақта;Мультимедиялық проектор;Дербес компьютер, ноутбук, смартфон;Аудиожазбалар,презентациялар, дидактикалық материалдар. |
| Оқытушының байланыс ақпараты: |
| Т.А.Ә. (болған жағдайда)Каскарбаева А.Е. |  тел.: 87055945286 |

**Жұмыс оқу бағдарламасының мазмұны**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Бағдарламаның мазмұны** |  | **Сағат саны** |
| **Бөлімдер мен тақырыптардың атауы (Оқыту нәтижесі, бағалау критериясы)** | барлығы | оның ішінде |
| теориялық |  ЗПЖ | Курстық жоба/ жұмыс | Өндірістік оқыту / кәсіптік практика |
|  | **1-бөлім Мамандық** |  **54** |  |   |  |  |
| 1 | **Менің болашақ мамандығым.****Оқыту нәтижесі:**студенттерді таңдаған кәсібіне байланысты бағыт беру, ой-өрісін дамыту, мамандығына деген қызығушылығын дамыту.**Бағалау критериясы:**1)өзіндік көзқарасын жүйелі, дәлелді жеткізеді.2)көркемдегіш құралдар мен амалдарды қолданып, сөз көлеміне сай тақырып бойынша шығармашылық жұмыс жазады.  |  |  | 2 |  |  |
| 2 | **Мамандықтар әлемі сыр шертеді.****Оқыту нәтижесі:**«Мамандық» құндылығы туралы түсініктерді кеңейту. Мамандықты құрметтеу, оның нәтижесіндегі еңбек қуанышы туралы ұғым беру.**Бағалау критериясы:**1) ақпаратты қысқаша конспектілейді;2) мәтін мазмұны бойынша монолог және диалог құрастырады;3) сөз әдебі мен сөйлеу этикеті формаларын орынды қолданады;4) мәтіннің орналасу тәртібін анықтайды. |  |  | 2 |  |  |
| 3 | **Менің жұмыс күнім.****Оқыту нәтижесі:**білімін іс жүзінде қолдануына үйрету, білімін тереңдету және кеңейту.**Бағалау критериясы:**1)лексикалық мәтіндермен жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **2 бөлім Шикізат және материалдар**  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Тағам өнімдерінің химиялық құрамы.****Оқыту нәтижесі:**тағамның маңызын, құрамын, қызметін, адам өміріндегі ұлттық тағамдарды пайдаланудың денсаулықты нығайтудағы рөлін, ұлттық мақал-мәтелдердің денсаулықты, салауатты өмір салтын қалыптастыруды дұрыс жолға қоюдағы маңызын айтып түсіндіру. **Бағалау критериясы:**1)тағамдық өнімдердің бір қатарын: көмірсулар (крахмал), нәруыз, майларды біледі және анықтай алады. 2)лексикалық мәтіндермен жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
| 5 | **Шикізатты өндіріске дайындау,сақтау және қабылдау.****Оқыту нәтижесі:**білімін іс жүзінде қолдануына үйрету, білімін тереңдету және кеңейту, білімділігін нығайту, теориялық оқытудың негізгі қалауы, меңгеру дәрежесін қадағалау.**Бағалау критериясы:**1) негізгі ақпараттарды қысқаша конспектілейді, жазбаға сүйеніп мәтін мазмұнын түсіндіреді;2) аударма техникасын дұрыс қолданады; |  |  | 2 |  |  |
| 6 | **Қамырдың құрамдас бөліктері.****Оқыту нәтижесі:**қамырдың құрамдас бөліктері туралы мағлұмат бере отырып, дағдыларын қалыптастыру.**Бағалау критериясы:****1)** лексикалық мәтіндермен (жаңа сөздерді оқу, жаттау, сұрақ қою, сұхбат құру, мәтін мазмұнын айтып беру, т.б.) жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **3-бөлім Қамырды дайындаудың технологиялық операциялары** |  |  |  |  |  |
| 7 | **Қамырды илеу және дайын болуы.****Оқыту нәтижесі:**Қамырды илеу және дайын болуы туралы жаңа тақырыпты игерту.**Бағалау критериясы:**1)негізгі ақпараттарды қысқаша конспектілейді, жазбаға сүйеніп мәтін мазмұнын түсіндіреді;2) жазба және ауызша жұмыстарында грамматикалық құрылысты меңгереді. |  |  | 2 |  |  |
| 8 | **Қамырды қопсыту және ашыту тәсілдері.****Оқыту нәтижесі:**қамырды қопсыту және ашыту тәсілдері бойынша мағлұмат беру.**Бағалау критериясы:**1) мәтіндердегі сөздер мен термин сөздердің мағынасын түсінеді;2) мәтіндерді аударады, аударма техникасын дұрыс қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 9 | **Сұйық ашытқыларды дайындау.****Оқыту нәтижесі:**сұйық ашытқыларды дайындауын көрсетіп үйрету, білім – білік дағдыларын қалыптастыру. - танымдық қызығушылықтарын дамыту. - ұқыптылыққа, тазалыққа тәрбиелеу.**Бағалау критериясы:**1)жазба және ауызша жұмыстарында тілдің грамматикалық құрылысын меңгереді;2) мәтін мазмұны бойынша монолог және диалог құрастырады;3) сөз әдебі мен сөйлеу этикеті формаларын орынды қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 10 | **Демдемелерді дайындау.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру.**Бағалау критериясы:**1) дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) жазбаша мәтінде етістіктерді қолданады.3)лексикалық мәтіндермен жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **4-бөлім Қамырды дайындау тәсілдері** |  |  |  |  |  |
| 11 | **Бидай ұнынан қамыр дайындау тәсілдері.****Оқыту нәтижесі:**бидай ұнынан қамыр дайындау технологиясымен таныстыру; білімін іс жүзінде қолдануына үйрету. **Бағалау критериясы:**1) дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) жазба және ауызша жұмыстарында жалғауларды орынды қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 12 | **Қарабидай ұнынан қамыр дайындау.****Оқыту нәтижесі:**қамырдайындауын көрсетіп үйрету, білім – білік дағдыларын қалыптастыру. - танымдық қызығушылықтарын дамыту. - ұқыптылыққа, тазалыққа тәрбиелеу **.****Бағалау критериясы:**1) дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) мәтіндердегі сөздер мен термин сөздердің мағынасын түсінеді;3)мәтін құрауда есімше сөздерді стильдік қызметіне сай орынды қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 13 | **Қарабидай және бидай ұнының қоспасынан қамыр дайындау.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру.**Бағалау критериясы:**1) негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) аударма техникасын дұрыс қолдану ерекшеліктерін біледі;3) мәтіндегі бөлімдердің, абзацтардың орналасу тәртібін, анықтайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **5-бөлім Нан пісіру өндірісінің шығынын қысқарту** |  |  |  |  |  |
| 14 | **Нан пісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану.****Оқыту нәтижесі:**нан ісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану туралы жаңа тақырыпты игерту.**Бағалау критериясы:**1) ақпаратты қысқаша конспектілейді;2) мәтін мазмұны бойынша монолог және диалог құрастырады;3) сөз әдебі мен сөйлеу этикеті формаларын орынды қолданады;4) мәтіннің орналасу тәртібін анықтайды. |  |  | 2 |  |  |
| 15 | **Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен ұннан қамыр дайындау.****Оқыту нәтижесі:**қасиеті төмен ұннан қамыр дайындауын көрсетіп үйрету;ұқыптылыққа, тазалыққа тәрбиелеу.**Бағалау критериясы:**1)дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) жазбаша және ауызша тапсырмаларды орындайды; |  |  | 2 |  |  |
| 16 | **Қамырдың ашуын мен жетілуін жылдамдататын және баяулататын тәсілдер.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру.**Бағалау критериясы:**1) есімдіктердің жасалу жолдарын ажырата отырып, сөйлемдер құрайды;2) мәтін құрауда грамматикалық антонимдерді ажырата танып, ауызша және жазбаша дұрыс қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 17 | **Қамырға бақылау жасайтын жұмысшының жұмыс орнындағы қауіпсіз еңбек шарттары.****Оқыту нәтижесі:**білімін тереңдету және кеңейту, білімділігін нығайту, теориялық оқытудың негізгі қалауы, меңгеру дәрежесін қадағалау, өзін-өзі жетілдіру және өзін-өзі қалыптасып танылу.**Бағалау критериясы:**1) ақпаратты қысқаша конспектілейді;2) мәтін мазмұны бойынша диалог құрастырады;3) сөз әдебі мен сөйлеу этикеті формаларын орынды қолданады;4) мәтіннің орналасу тәртібін анықтайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **6-бөлім Қамырды бөліктерге бөлу** |  |  |  |  |  |
| 18 | **Қамырды бөліктерге бөлу туралы ұғым.****Оқыту нәтижесі:**қамырды бөліктерге бөлуді және құрастыруды түсіндіру; байқағыштыққа, ұқыптылыққа баулу.**Бағалау критериясы:**1)дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) тілдің грамматикалық құрылысын анықтайды;3) сын есімнің жасалу жолдарын біледі, мәтін құрауда орынды қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 19 | **Әртүрлі ассортименттер үшін қамырды бөлу.****Оқыту нәтижесі:**теориялық білімдерін сарамандық жұмыста пайдалана білу, оқушыларды өз бетінше ізденуге дағдыландыру, олардың ой - өрісін дамыту;**Бағалау критериясы:**1)дәрісті тыңдай отырып, негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) жазбаша және ауызша тапсырмаларды орындайды;3) мәтін құрауда грамматикалық синонимдерді ажырата танып, ауызша және жазбаша дұрыс қолданады. |  |  | 2 |  |  |
|  | **7-бөлім Нанды пісіру** |  |  |  |  |  |
| 20 | **Пісіру барысында қамыр дайындамаларының құрамында орын алатын үдерістер.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру, білімін іс жүзінде қолдануына үйрету.**Бағалау критериясы:**1) негізгі ақпараттарды қысқаша түртіп жазады (конспектілеу);2) аударма техникасын дұрыс қолдану ерекшеліктерін біледі;3) мәтіндегі бөлімдердің, абзацтардың орналасу тәртібін, анықтайды. |  |  | 2 |  |  |
| 21 | **Нан өнімдерін пісіру тәртібі.**үй шаруашылығына икемді болуға,ас мәзірін дайындауда тиянақтылыққа,тазалық пен ұқыптылыққа, дастарқанды әзірлеуге, еңбек сүйгіштікке тәрбиелеу.**Оқыту нәтижесі:****Бағалау критериясы:**1) дәрісті толық меңгереді; 2) жазбаша жұмыстарда септіктерді орынды қолданады; |  |  | 2 |  |  |
| 22 | **Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді ұйымдастыру.****Оқыту нәтижесі:**нан-тоқаш өнімдерін пісірудің технологиясын үйрету;нанды қастерлеуге тәрбиелеу.**Бағалау критериясы:**1)ақпаратты қысқаша конспектілейді;2)көптік жалғауларды ажырата танып, дұрыс қолдана алады. |  |  | 2 |  |  |
| 23 | **Әртүрлі ассортиментті нан-тоқаш өнімдерін пісірудің ерекшеліктері.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру, теориялық оқытудың негізгі қалауы, меңгеру дәрежесін қадағалау. **Бағалау критериясы:**1) лексикалық мәтіндермен (жаңа сөздерді оқу, жаттау, сұрақ қою, сұхбат құру, мәтін мазмұнын айтып беру, т.б.) жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
| 24 | **Нан пісіретін пештердің қызмет етуі барысында сақталатын қауіпсіз еңбек шаралары.****Оқыту нәтижесі:**қауіпсіздікті сақтауды, жалпы жұмыс орнындағы қауіпсіздік талаптарын орындауға үйрету.**Бағалау критериясы:**1) лексикалық мәтіндермен (жаңа сөздерді оқу, жаттау, сұрақ қою, сұхбат құру, мәтін мазмұнын айтып беру, т.б.) жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |
|  | **8-бөлім Нанды сақтау және транспорттау** |  |  |  |  |  |
| 25 | **Нанды сақтау мерзімі және транспорттау шарттары.****Оқыту нәтижесі:**оқу мәліметін толық түсінуіне қол жеткізу, түсінуін және білімділігін қалыптастыру, теориялық оқытудың негізгі қалауы, меңгеру дәрежесін қадағалау. **Бағалау критериясы:**1) мәтіндердегі сөздер мен термин сөздердің мағынасын түсінеді;2) мәтіндерді аударады, аударма техникасын дұрыс қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 26 | **Нанның суытылуы мен кептірілуі.****Оқыту нәтижесі:**нанның суытылуы мен кептірілуі туралы түсінік беру.**Бағалау критериясы:**1) мәтіндердегі сөздер мен термин сөздердің мағынасын түсінеді;2) мәтіндерді аударады, аударма техникасын дұрыс қолданады. |  |  | 2 |  |  |
| 27 | **Нанның қатуы және оның балғындығын сақтау тәсілдері.****Оқыту нәтижесі:**нанның қатуы және оның балғындығын сақтау тәсілдері туралы мағлұмат беру.**Бағалау критериясы:**1) лексикалық мәтіндермен (жаңа сөздерді оқу, жаттау, сұрақ қою, сұхбат құру, мәтін мазмұнын айтып беру, т.б.) жұмыс жасайды. |  |  | 2 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Бекітемін**Басшының оқу-өндірістікжұмысы жөніндегі орынбасары **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Кирьянова С.В. 2021ж."\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Күнтізбелік-тақырыптық жоспар**
**2021-2022 оқу жылы**

Семестр 3-4

Модул/ пән Кәсіби қазақ тілі
 (оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық 1219000 «Нан пісіру,макарон және кондитерлік өндірісі»

Біліктілігі: 121913 2 «Наубайшы-шебер»

 (коды және атауы)

Курс 2 Топ ХП-22 Сағат саны 56с.

Педагог Каскарбаева Анар Ергалиевна

Жоспар үлгілік оқу бағдарлама 2012ж. « 4» желтоқсандағы тіркеу № 4 негізінде сәйкес құрылды.

Оқу-әдістемелік комиссияның отырысында қаралды.

2021 ж "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_хаттама

Төраға\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

     (Т.А.Ә.(болған жағдайда) 2021 ж.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сабақ**  **№** | **Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі** | **Бөлім, тақырып атауы** | **Сағат саны** | **Сабақ типі** | **Үй тапсырмасы** | **Ескерту** |
|  |  | **1-бөлім Мамандық** |   |  |  |  |
| 1 |  | Менің болашақ мамандығым. | 2 | Тәжірибелі сабақ | «Менің болашақ мамандығым» эссе жазу. |  |
| 2 |  | Мамандықтар әлемі сыр шертеді. | 2 | Тәжірибелі сабақ | Диалог құрастыру. |  |
| 3 |  | Менің жұмыс күнім. | 2 | Тәжірибелі сабақ | Жаңа сөздерді жаттау. |  |
|  |  | **2 бөлім Шикізат және материалдар**  |  |  |  |  |
| 4 |  | Тағам өнімдерінің химиялық құрамы. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу. |  |
| 5 |  | Шикізатты өндіріске дайындау,сақтау және қабылдау. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу. |  |
| 6 |  | Қамырдың құрамдас бөліктері. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Мәтінді аудару. |  |
|  |  | **3-бөлім Қамырды дайындаудың технологиялық операциялары** |  |  |  |  |
| 7 |  | Қамырды илеу және дайын болуы. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сөздерді жаттау. |  |
| 8 |  | Қамырды қопсыту және ашыту тәсілдері. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу.  |  |
| 9 |  | Сұйық ашытқыларды дайындау. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сөз тіркестерін аудару. |  |
| 10 |  | Демдемелерді дайындау. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сұраққа -жауап |  |
|  |  | **4-бөлім Қамырды дайындау тәсілдері** |  |  |  |  |
| 11 |  | Бидай ұнынан қамыр дайындау тәсілдері. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу. |  |
| 12 |  | Қарабидай ұнынан қамыр дайындау. | 2 | Аралас сабақ | Мәтін құрастыру. |  |
| 13 |  | Қарабидай және бидай ұнының қоспасынан қамыр дайындау. | 2 | Аралас сабақ | Берілген сөздерді септеу. |  |
|  |  | **5-бөлім Нан пісіру өндірісінің шығынын қысқарту** |  |  |  |  |
| 14 |  | Нан пісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу. |  |
| 15 |  | Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен ұннан қамыр дайындау. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сөздерді жіктеу. |  |
| 16 |  | Қамырдың ашуын мен жетілуін жылдамдататын және баяулататын тәсілдер. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Көптік жалғауға 15 сөз жазу. |  |
| 17 |  | Қамырға бақылау жасайтын жұмысшының жұмыс орнындағы қауіпсіз еңбек шарттары. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сұраққа-жауап. |  |
|  |  | **6-бөлім Қамырды бөліктерге бөлу** |  |  |  |  |
| 18 |  | Қамырды бөліктерге бөлу туралы ұғым. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сөздерді жаттау. |  |
| 19 |  | Әртүрлі ассортименттер үшін қамырды бөлу. | 2 | Тәжірибелі сабақ | Мәтінді сөйлем мүшесіне талдау. |  |
|  |  | **7-бөлім Нанды пісіру** |  |  |  |  |
| 20 |  | Пісіру барысында қамыр дайындамаларының құрамында орын алатын үдерістер. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті толықтыру. |  |
| 21 |  | Нан өнімдерін пісіру тәртібі. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Мақал-мәтел жаттау. |  |
| 22 |  | Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді ұйымдастыру. | 2 | Тәжірибелі сабақ | Диалог құрастыру. |  |
| 23 |  | Әртүрлі ассортиментті нан-тоқаш өнімдерін пісірудің ерекшеліктері. | 2 | Аралас сабақ | Сөз тіркестерін құрастыру. |  |
| 24 |  | Нан пісіретін пештердің қызмет етуі барысында сақталатын қауіпсіз еңбек шаралары | 2 | Тәжірибелі сабақ | Сұраққа-жауап. |  |
|  |  | **8-бөлім Нанды сақтау және транспорттау** |  |  |  |  |
| 25 |  | Нанды сақтау мерзімі және транспорттау шарттары. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Дәрісті оқу,сөздерді жаттау. |  |
| 26 |  | Нанның суытылуы мен кептірілуі. | 2 | Жаңа сабақты меңгерту | Сұраққа-жауап. |  |
| 27 |  | Нанның қатуы және оның балғындығын сақтау тәсілдері. | 2 | Тәжірибелі сабақ | Мәтін бойынша сұрақтарға жауап беру. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № р/с | Оқу уақытының бөлінісі | Барлық сағат саны | оның ішінде |
| Теориялық сабақтар | Практикалық және зертханалық сабақтар | Курстық жоба/жұмыс |
| 1 | Барлық сағат |  54 |  | 54 |  |
| 2 | Семестрге жоспарланған |  III 14 |  | 14 |  |
|  IV 40 |  | 40 |  |
| 3 | Бұрын өткізілген сағат |  |  |  |  |
| 4 | Келесі оқу жылына қалған |   |  |  |  |