ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМЫТУ БАСҚАРМАСЫ
«Түркістан көпсалалы-техникалық колледжі» МКҚК

Бекітемін
директордың оқу
ісі жөніндегі орынбасары
_____Т.Маленов

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Мамандық : 1219000-«Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі»

Біліктілік: 1219142 -«Наубайшы»

Оқыту нысаны күндізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны 168
Топ №87
Әзірлеуші Айтмурзаева Балхия

Түркістан көпсалалы-техникалық колледжінің оқу -әдістемелік кеңесінде 2021 ж. "28" тамыз _№ 1 хаттамасымен бекітілген оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес түзілген.

ӘБ жетекшісі: _____ Айтмурзаева Б
(қолы)

Түсіндірме жазба.

пән/модуль сипаттамасы:	Берілген «Нан пісіру өндірісінің технологиясы» пәнінің жұмыс оқу жоспары Түркістан облысы, Төлеби ауданының Көксәйек ауылында орналасқан Түркістан көпсалалы-техникалық колледжі 1219000-«Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі» мамандығы, 1219142 -«Наубайшы» біліктілігі бойынша оқушылырына арналған.Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2017 жылғы 31 қазан №553 бұйрығының 280-қосымшасына сәйкес құрылған. Барлық сағат саны-168 ,оның ішінде 94 сағаты –теориялық,28 сағаты-тәжірибелік, II-ші курста оқытылады Жұмыс оқу жоспарларын үлгілік оқу жоспары негізінде оқу нысаны мен мерзімін көрсете отырып,белгілі бір бейін, мамандық және біліктілік бойынша білім беру ұйымы әзірлейді. Жұмыс оқу жоспары «Жалпы білім беретін пәндер» цикілінен,Базалық модульдер»цикілінен, «Кісәптік модульдер» цикілінен тұрады Осы модуль қамыр дайындауға, дайын қамыр өнімдерін формалауға және бөлшектеуге қажетті білімдерді, дағдылар мен жұмыс нәтижелерін сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар мыналарды білуі тиіс: шикізат сипаттамаларын және оның сапасына сақтау қағидалары мен мерзімдері талаптарын; рецептураға сәйкес қамырдың әр түрлері үшін ашытқы дайындау әдістерін; қамыр илеудің және оның әр түрін дайындау әдістері; қамырдың әр түрін және жартылай дайын өнімдерді бөлу

	әдістерін; шығарылатын ассортимент үшін дайындалатын қамырдың массасын; әр түрлі өнімдер үшін жартылай дайын өнімдерді толықтыру режимін; жартылай дайын өнімдер ақауының себептерін және оларды жою тәсілдерін; технологиялық жабдыққа қауіпсіз қызмет көрсету қағидаларын.
Қалыптастырылатын құзіреттілік	- Негізгі және қосымша шикізаттың түрлерін және қасиеттерін, оның сапасына, сақтау қағидалары мен мерзімдерін меңгереді. 2. Органолептика көрсеткіштері бойынша шикізат пен жартылай дайын өнімнің сапасын бағалайды. 3. Шикізат пен жартылай дайын өнімнің физико-химиялық көрсеткіштерін айқындайды. 4. Баспаланған ашытқыны белсенді қылдырады. 5. Органолептика әдістерімен аштқының консистенциясынна бақылауды жүзеге асырады. 6. Шикізаттың барлық түрлерін мөлшерлейді.
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар	Жабдықтар: Печь пекарьская,пароконвектомат,конвекционная печь,печь для пиццы,плита электричаскаяшести камфорная, плита электрическая четырехкамфорная,тестомес,термопот,печь ратацыонная,посудамоечная машина, ваннамоечная, стелаж для посуды, стол производственный,микроволновка,кухонный комбаин,блендр, мясорубка,тестоокруглитель, тестоделитель,кухонный гарнитур,овощерозка,кофе машина,блинница, вафельница, аппарат корн-дог, аппарат для шауырмы, двухярусная печь Пассат, шкаф расстоечный.. Оқу құралдары: базалық кітаптар, мамандық

	бойынша кітаптар,оқулықтар.
Оқытушының байланыс ақпараты: ТАӘ: Айтмурзаева Балхия	тел.: 7 7471242624 e-mail: aitmurzaeva1974@mail.ru

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны.

№	Бөлімдер. Оқыту нәтижелері	Тақырыптар. Бағалау критерийлері	Барлық сағат	оның ішінде			Сабақтың типі	Бағалаудың тапсырмасы
				Теориялық	Зертханалық-практикалық	Жеке		
1			**8**	**4**	**4**			
	І-бөлім. . НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІН ӨНДІРУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮДЕРІСІНІҢ СЫЗБАСЫ Шикізат пен жартылай дайын өнімнің физико-химиялық көрсеткіштерін айқындайды. 4. Баспаланған ашытқыны белсенді қылдырады.	**Тақырып-1.** Өндірістің жалпы технологиялық сызбасы Өндірістің жалпы технологиялық сызбасы жайлы меңгереді. **Тақырып-2.** Нан-тоқаш өнімдерін шағын наубайханаларда дайындаудың ерекшеліктері Нан-тоқаш өнімдерін шағын наубайханаларда дайындаудың ерекшеліктері туралы меңгереді.	6 2	**4** **2**	**2** **2**		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практикада қолдану сабағы	
2			**26**	**10**	**16**			
	ІІ-бөлім. НАН ПІСІРУ ӨНДІРІСІНІҢ НЕГІЗГІ ШИКІЗАТ КӨЗДЕРІ	**Тақырып-1.** Жалпы мәліметтер Жалпы мәліметтері меңгереді. **Тақырып-2.** Астық дақылдарының түрлері Астық дақылдарының түрлерін меңгереді. **Тақырып-3.** Дәннің құрылымы	2 4 4	 2 2	2 2 2		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді	

		мен химиялық құрамы Дәннің құрылымы мен химиялық құрамы меңгереді. **Тақырып-4.** Ұнның түрлері мен сұрыптары Ұнның түрлері мен сұрыптары меңгереді. **Тақырып-5.** Бидай және қарабидай ұнының химиялық құрамы. Бидай және қарабидай ұнының химиялық құрамын біледі **Тақырып-6.** Бидай ұнының нан пісіруге икемділік қасиеті. Бидай ұнының нан пісіруге икемділік қасиетін біледі **Тақырып-7.** Қарабидай ұнының нан пісіруге икемділік қасиеті. Қарабидай ұнының нан пісіруге икемділік қасиетін біледі **Тақырып-8.** Сапасы төмен дәннен дайындалған ұнның нан пісіруге икемділік қасиеті Сапасы төмен дәннен дайындалған ұнның нан пісіруге икемділік қасиетін меңгереді. **Тақырып-9.** Су. Су құрамын меңгереді.	4 4 2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2		практика да колдану сабағы Аралас сабақ Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практика да колдану сабағы	
3			**22**	**6**	**16**			
	III- бөлім. **НАН ПІСІРУ ӨНДІРІСІНІҢ ҚОСЫМША ШИКІЗАТ КӨЗДЕРІ**	**Тақырып-1.** Қан және құрамында қант кездесетін өнімдер Қан және құрамында қант кездесетін өнімдер меңгереді. **Тақырып-2.** Майлар мен өсімдік майлары Майлар мен өсімдік майлары меңгереді **Тақырып-3.** Сүт және сүт	2 2 2	2	2 2		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практика да	

		өнімдері Сүт және сүт өнімдері үйренеді. **Тақырып-4.** Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдеріталаптар меңгереді **Тақырып-5**. Уыт Уыттың нан өндірісіндегі пайдасын біледі **Тақырып-6.** Жеміс-жидек өнімдері. Жеміс-жидек өнімдерін меңгереді **Тақырып-7.** Жаңғақтар. Жаңғақтардың нан пісіру өндірісіндегі пайдасын біледі **Тақырып-8.** Дәмдеуіштер. Дәмдеуіштердің нан өндірісіндегі пайдасын біледі. **Тақырып-9** Хош иісті тағамдық және химиялық қопсытушы эссенциялар. Хош иісті тағамдық және химиялық қопсытушы эссенцияларды меңгереді **Тақырып-10** Жақсартқыштар мен тағамдық қоспалар. Жақсартқыштар мен тағамдық қоспаларды біледі **Тақырып-11.** Қосымша шикізттардың өзара орын алмасушылығы. Қосымша шикізттардың өзара орын алмасушылығын меңгереді.	2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2		қолдану сабағы Аралас сабақ Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы Жүйелі және саралау сабағы	
4.			**14**	**4**	**10**			

	IY-бөлім ШИКІЗАТТЫ ӨНДІРІСКЕ ҚАБЫЛДАУ, САҚТАУ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ	**Тақырып-1.** Негізгі және қосымша шикізатты қабылдау Негізгі және қосымша шикізатты қабылдауды менгерді. **Тақырып-2.** Негізгі шикізатты сақтау және дайындау Негізгі шикізатты сақтау және дайындауды игереді. **Тақырып-3**. Қосымша шикізатты сақтау және дайындау Қосымша шикізатты сақтау және дайындауды менгереді. **Тақырып-4**. Ұнды сақтау кезінде жүзеге асатын үдерістер Ұнды сақтау кезінде жүзеге асатын үдерістерді меңгереді	**2** **4** **4** **4**	 **2** **2**	**2** **2** **2** **4**		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практика да қолдану сабағы Аралас сабақ	
5			**14**	**4**	**10**			

	V-бөлім. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ОПЕРАЦИЯЛАРЫ	**Тақырып- 1.** Жалпы мәліметтер Жалпы мәліметтерді біледі. **Тақырып- 2.** Нан-тоқаш және майқоспалы нан өнімдерінің рецептуралар . Нан-тоқаш және майқоспалы нан өнімдерінің рецептуралар айқындайды. **Тақырып- 3.** Қамырды илеу және дайын болуы Қамырды илеу және дайын болуын меңгереді. **Тақырып- 4.** Қамырды қопсыту мен ашыту тәсілдері Қамырды қопсыту мен ашыту тәсілдерін меңгеру. **Тақырып-5**. Демдемелерді дайындау Демдемелерді дайындау меңгереді. .	2 4 2 4 2	2 2	2 4 2 2		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практика да қолдану сабағы Аралас сабақ	
6.			**12**	**6**	**6**			
	VI-Бөлім. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ ТӘСІЛДЕРІ	**Тақырып-1.** Бидай ұнынан қамыр дайындау тәсілдері Бидай ұнынан қамыр дайындау тәсілдерін үйренеді. **Тақырып-2.** Қарабидай ұнынан қамыр дайындау Қарабидай ұнынан қамыр дайындауды меңгереді. **Тақырып-3.** Қарабидай және бидай ұнының қоспасынан қамыр дайындау Қарабидай және бидай ұнының қоспасынан қамыр дайындауды біле	**6** **4** **2** **4**	**4** **2** **2**	**2** **2** **2** **2**		Жаңа білімді меңгеру сабағы Білімді практика да қолдану сабағы Аралас сабақ	

	VII-Бөлім. НАН ПІСІРУ ӨНДІРІСІНІҢ ШЫҒЫНЫН ҚЫСҚАРТУ		**14**	**8**	**6**			
		Тақырып-1. Нан пісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану Нан пісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалануды менгереді	2	2			Жаңа білімді меңгеру сабағы	
		Тақырып-2. Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен ұннан қамыр дайындау Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен ұннан қамыр дайындауды менгереді	2	2			Білімді практикада қолдану сабағы	
		Тақырып-3. Қамырдың ашуын мен жетілуін жылдамдататын және баяулататын тәсілдер Қамырдың ашуын мен жетілуін жылдамдататын және баяулататын тәсілдерін менгереді	2	2			Аралас сабақ	
		Тақырып-4. Қамырдың дайындығын анықтау Қамырдың дайындығын анықтауды үйренеді	2		2		Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы	
		Тақырып-5. Қамырға бақылау жасайтын жұмысшының жұмыс орнындағы қауіпсіз еңбек шарттары Қамырға бақылау жасайтын жұмысшының жұмыс орнындағы қауіпсіз еңбек шарттарын менгереді	2		2			
		Тақырып-6. Өндірістік рецептураларды мөлшерлеу Өндірістік рецептураларды мөлшерлеуді менгереді	4	2	2		Жүйелі және саралау сабағы	

	VIII-Бөлім. НАНДЫ ПІСІРУ		12	6	6			
		Тақырып-1. Пісіру барысында қамыр дайындамаларының құрамында орын алатын үдерістер Пісіру барысында қамыр дайындамаларының құрамында орын алатын үдерістерді менгереді	4	2	2		Жаңа білімді меңгеру сабағы	
		Тақырып-2. Нан өнімдерін пісіру тәртібі Нан өнімдерін пісіру тәртібін менгереді	2		2		Білімді практика да қолдану сабағы	
		Тақырып-3. Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді ұйымдастыру Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді ұйымдастыруды менгереді	2		2		Аралас сабақ	
		Тақырып-4. Әртүрлі ассортиментті нан-тоқаш өнімдерін пісірудің ерекшеліктері Әртүрлі ассортиментті нан-тоқаш өнімдерін пісірудің ерекшеліктерін менгереді	2	2			Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы	
		Тақырып-5. Нанның дайындығын анықтау, қауіпсіз еңбек шаралары Нанның дайындығын анықтау, қауіпсіз еңбек шараларын менгереді	2	2				
	IX-Бөлім. НАНДЫ САҚТАУ ЖӘНЕ ТРАНСПОРТТАУ		8	6	2			
		Тақырып-1. Нанды сақтау мерзімі және транспорттау шарттары Нанды сақтау мерзімі және транспорттау шарттарын біледі	2	2			Жаңа білімді меңгеру сабағы	
		Тақырып-2. Нанның суытылуы мен кептірілуі Нанның суытылуы мен	2		2			

		кептірілуін біледі						
		Тақырып-3. Нанның қатуы және оның балғындығын сақтау тәсілдері Нанның қатуы және оның балғындығын сақтау тәсілдерін біледі	2	2			Білімді практика да қолдану сабағы	
		Тақырып-4. Салқындататын жерге, дайын нан өнімдерінің экспедициясы мен транспортталуына қойылатын санитарлық талаптар Салқындататын жерге, дайын нан өнімдерінің экспедициясы мен транспортталуына қойылатын санитарлық талаптарын менгереді	2	2			Аралас сабақ	
	X-Бөлім. НАННЫҢ ШЫҒЫМЫ, ДЕФЕКТІЛЕРІ МЕН АУРУЛАРЫ		**12**	**10**	**2**			
		Тақырып-1. Нанның шығымы туралы ұғым Нанның шығымы туралы ұғымды менгереді	2	2			Жаңа білімді меңгеру сабағы	
		Тақырып-2. Нанның шығымына әсер ететін факторлар Нанның шығымына әсер ететін факторларды біледі	2	2				
		Тақырып-3. Нанның шығымын бақылау Нанның шығымын бақылауды менгереді	2		2		Білімді практика да колдану сабағы	
		Тақырып-4. Шикізаттың сапасы тудырған нанның дефектілері Шикізаттың сапасы тудырған нанның дефектілерін біледі	2	2			Аралас сабақ	
		Тақырып-5. Технологиялық үдерісті қате жүргізгеннен туындаған нан құрамындағы ауытқулар	2	2				

		Технологиялық үдерісті қате жүргізгеннен туындаған нан құрамындағы ауытқуларды менгереді					Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы	
		Тақырып-6. Нанның аурулары Нанның ауруларын менгереді	2		2			
			10	6	4			
	XI-Бөлім. НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІНІҢ АССОРТИМЕНТІ	**Тақырып-1.** Нан-тоқаш өнімдерінің топтық ассортиментінің сипаттамасы Нан-тоқаш өнімдерінің топтық ассортиментінің сипаттамасын менгереді	2	2			Жүйелі және саралау сабағы	
		Тақырып-2. Нан өнімдерінің жекелеген топтарының классификациясы мен дайындалу тәртібі Нан өнімдерінің жекелеген топтарының классификациясы мен дайындалу тәртібін біледі	2	2			Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы	
		Тақырып-3. Нанның сапасы мен оны анықтайтын факторлар Нанның сапасы мен оны анықтайтын факторларын менгереді	2		2			
		Тақырып-4. Нанның тағамдық құндылығын жоғарылату Нанның тағамдық құндылығын жоғарылатуды біледі	2	2			Жүйелі және саралау сабағы	
		Тақырып-5. Нанның сапасын жақсартушылар мен тағамдық қоспалар Нанның сапасын жақсартушылар мен тағамдық қоспаларды менгереді	2		2			
			14	10	4			
	XII-Бөлім. НАН ПІСІРУ ӨНДІРІСІН ТЕХНОХИМИЯЛЫ	**Тақырып-1.** Нан-тоқаш өнімдерін стандарттау негіздері және стандарттар түрлері	2	2			Жаңа білімді меңгеру сабағы	

	Қ БАҚЫЛАУДАН ӨТКІЗУ	Нан-тоқаш өнімдерін стандарттау негіздері және стандарттар түрлерін менгереді **Тақырып-2.** Шикізат, жартылай фабрикаттар мен дайын нан өнімдерінің сапасын бақылау тәсілдері Шикізат, жартылай фабрикаттар мен дайын нан өнімдерінің сапасын бақылау тәсілдерін біледі **Тақырып-3.** Шикізаттың сапасын бақылау Шикізаттың сапасын бақылауды менгереді **Тақырып-4.** Жартылай фабрикаттардың сапасына бақылау жүргізу Жартылай фабрикаттардың сапасына бақылау жүргізуді менгереді **Тақырып-5.** Дайын нан өнімдерінің сапасына бақылау жасау Дайын нан өнімдерінің сапасына бақылау жасауды менгереді **Тақырып-6.** Қорытынды сабақ Қорытынды сабақ	2 4 2 4 2	2 2 2 2	2 2		Білімді практикада қолдану сабағы Аралас сабақ Білімді білікті және дағдыны тексеру сабағы Жүйелі және саралау сабағы	

*Ескертулер:*_____

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Студенттер осы модуль нан өнімдерін дайындауға, қамыр дайындауға, дайын нан өнімдерін формалауға және бөлшектеуге қажетті білімдерді, дағдылар мен жұмыс нәтижелерін сипаттайды.
Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар мыналарды білуі тиіс: шикізат сипаттамаларын және оның сапасына сақтау қағидалары мен мерзімдері талаптарын; рецептураға сәйкес қамырдың әр түрлері үшін ашытқы дайындау әдістерін; қамыр илеудің және оның әр түрін дайындау әдістері; қамырдың әр түрін және жартылай дайын өнімдерді бөлу әдістерін; шығарылатын ассортимент үшін дайындалатын қамырдың массасын; әр түрлі өнімдер үшін жартылай дайын өнімдерді толықтыру режимін; жартылай дайын өнімдер ақауының себептерін және оларды жою тәсілдерін; технологиялық жабдыққа қауіпсіз қызмет көрсету құзыреттілігін бағалау

Білім алушылардың оқу жетістіктерін бағалау шкаласы

Бағалаудың әріптік жүйесі	Сандық эквивалент	Ұпайлардың мазмұнды пайызы	Дәстүрлі жүйе бойынша бағалау
A	4,00	95-100	Өте жақсы
A-	3,67	90-94	
B+	3,33	85-89	Жақсы
B	3,00	80-84	
B-	2,67	75-79	
C+	2,33	70-74	
C	2,00	65-69	Қанағаттанарлық
C-	1,67	60-64	
D+	1,33	55-59	
D	1,00	50-54	
F	0,00	0-49	Қанағаттанарлықсыз