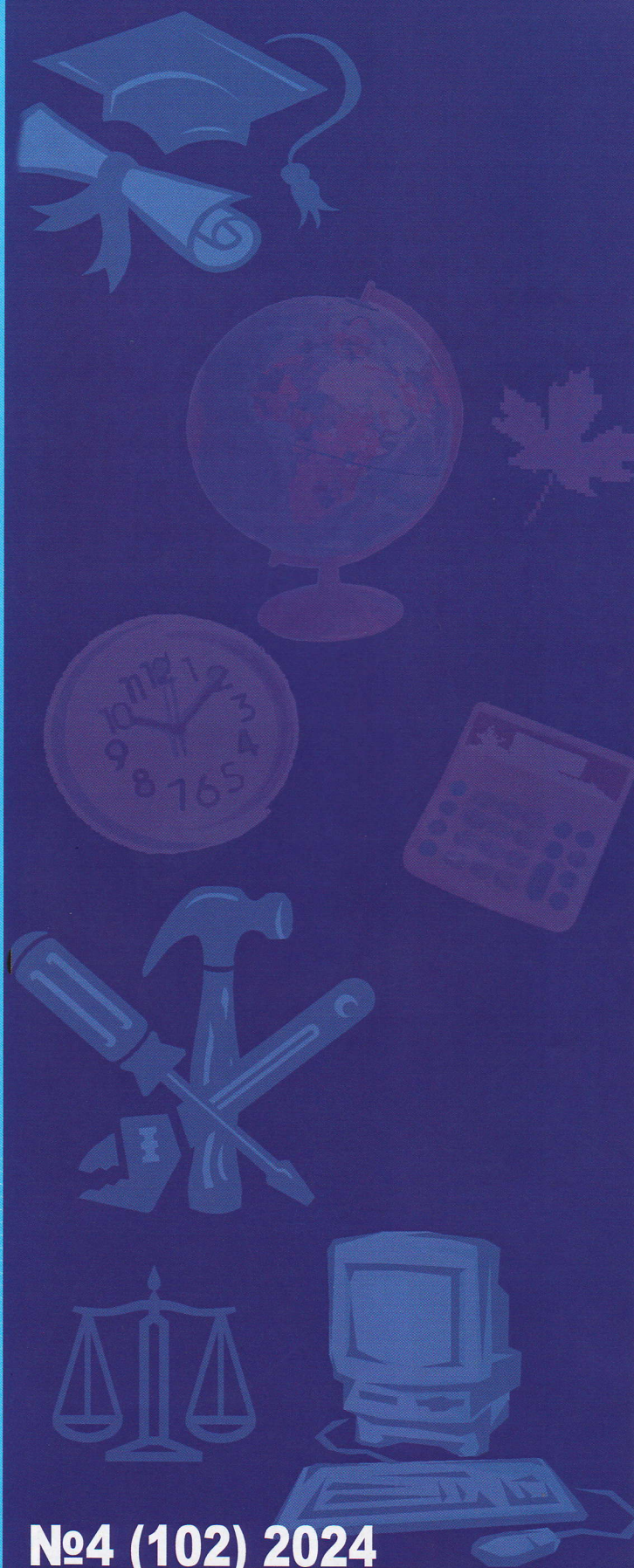


КОЛЛЕДЖ

Республикалық педагогикалық-әдістемелік журнал
Республиканский педагогико-методический журнал

**КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ**



№4 (102) 2024

e-mail: kolledj.kz@rambler.ru

Индекс: 74702

КОЛЛЕДЖ:

КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

СӘУІР
№4 (102) 2024
АПРЕЛЬ

РЕСПУБЛИКАЛЫҚ ӘДІСТЕМЕЛІК
ПЕДАГОГИКАЛЫҚ ЖУРНАЛ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ПЕДАГОГИКО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

МАЗМҰНЫ

Алимбеков С.А. Колледждердегі академиялық дербестік пен кредиттік-модульдік технология	3
Токабаева Р.К. Заманауи сабақ – тәжірибе алаңы	4
Досымаева Г.С. Оқытушылардың кәсіби шеберлігі және үздіксіз кәсіби дамуы	5
Сүлейменова Г.А. Оқыту барысында электронды әдістемелік жүйені қолдану	6
Ғұбаш А.Н. Ерекше білім қажеттілігі бар білім алушыларды кәсіптік бағдарлау және жұмысқа орналастыру	8
Таубаева Г.Р. Білім алушылардың бойында азаматтық пен патриотизмді қалыптастырудың әдістемелік тәсілдері	10
Кожина И.Т. Ұстаз – ұлы тұлға	11
Махамбетова С.К. «Ата-аналарды педагогикалық қолдау» орталығы ашылды	12
Жылқыбаев Б. Президент сұхбаты талқыланды	13
Ибраева А.Қ. Оқуға құштар білім ордасы	13
Жакенова Ж.З. «Емдәмдік сорпалар дайындау» озық педагогикалық тәжірибе	14
Кумаров Т.Е. Сапалы кәсіби білім беру – әлеуметтік серіктестіктің нәтижесі	15
Бостанбаева Р.А. Хирургиялық індет. Антисептика және асептика	16
Серикказина А.Е. English Quest	17
Бейсебай Н.Ж. Unit 8 .Energy. Theme 1. Grammar in context. Conditional sentences	19

СОДЕРЖАНИЕ

Дюсенов Е.К. «Ертіс» жоғары инновациялық аграрлық колледжі» КМҚК студенттерінің өндірістік тәжірибесі	20
Саттарова Г.Қ. Биік абырой, асқақ мәртебе	21
Нуржанов А.А., Курмамбаев М.Д. Проблемное обучение как средство развития профессиональных компетенций на уроках специальных дисциплин и производственного обучения	23
Тугаева Э.Ж. Применение информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в детском саду	24
Мухамедиева З.Б. Игровые технологии в преподавании латинского языка	27
Баякова Б.М. Декоративно-прикладное творчество, как средство эстетического воспитания (Из опыта работы)	28
Бекмагамбетова А.К. Экологическое воспитание и образование студентов медицинского колледжа на занятиях химии посредством экологических задач	29
Тасмагамбетова Г.К. Приготовление кремов	32
Лейко И.В. Вкусовые товары. Пряности	36
Рахматуллина Н.Н. Формовать изделия из опарного дрожжевого теста. Булочки	38
Клименко Н.В. Блюда из отварных и припущенных овощей. Голубцы мясные	41
Молоткова Е.В. Психологический тренинг, как один из наиболее эффективных методов профилактической работы с подростками	43

БЛЮДА ИЗ ОТВАРНЫХ И ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ. ГОЛУБЦЫ МЯСНЫЕ

Клименко Наталья Валериевна
ГККП «Агротехнический колледж, г. Есиль»

Наименование модуля/ дисциплины:

РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные/производственное обучение

1. Общие сведения: Курс, группа: III / ППЗ – 8 ОП

Тип занятия:

Урок формирования сложных умений и операций.

2. Цели, задачи

- выполнять порядок первичной обработки овощей, плодов и грибов;

- изготавливать ассортимент блюд из овощей в зависимости от тепловой обработки;

- соблюдать температуру и время тепловой обработки блюд из овощей при запекании;

- соблюдать последовательность приемов и технологических операций при приготовлении белого основного соуса;

- научить учащихся готовить голубцы, соблюдая рецептуру, технологию приготовления и производить отпуск блюда;

- соблюдать последовательность приемов и технологических операций при приготовлении белого основного соуса.

3. Ожидаемые результаты

После завершения обучения стажер будет уметь:

- выполнять порядок первичной обработки овощей;

- соблюдать температуру и время тепловой обработки блюд из овощей при запекании;

- соблюдать последовательность приемов и технологических операций при приготовлении белого основного соуса;

- уметь работать со сборником рецептур;

- уметь давать качественную оценку блюдам.

4. Необходимые ресурсы:

Сборник рецептур, интернет-ресурсы. Смартфоны. Мультимедийный проект. Производственный стол, производственный инвентарь, посуда, сырьё.

5. Ход занятия

1. Организационный этап 5 мин

Приветствие. Проверка посещаемости и внешнего вида в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Прежде чем начнем изучать новый материал, давайте вспомним правила по ТБ.

Кто мне расскажет правила ТБ:

- правильно надеть полагающую спец. одежду;

- голыми руками нельзя брать посуду из духовки;

- при работе с ножом будь осторожен, правильно держи нож при обработке продуктов;

- разделочные доски клади на ровную поверхность стола;

- будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других.

Студенты надели халат, колпак. Убрали волосы под колпак. Расписались в журнале по технике безопасности.

- По отношению друг к другу вы должны быть уважительными, а в работе аккуратными.

2. Вводный инструктаж 40-60 мин.

Мотивация: *Добрый день! Я рада вас видеть! Хорошего вам настроения и успехов! Все ли готовы к уроку? Улыбнитесь, тогда вперед!*

- Сегодня на уроке мы будем готовить второе блюдо и тема урока «Приготовление голубцов». И так, мы с вами практически отработаем тему «Подготовка овощных полуфабрикатов для фарширования». Приготовление и отпуск. Мы с вами бу-

дем сегодня готовить голубцы с мясом и рисом. На уроках технологии вы уже говорили о способах фарширования овощей. Вы знаете что фаршированные овощи можно употреблять как в сыром виде, например огурцы и помидоры фаршированные, так и подвергать их тепловой обработке (жарить, тушить, припускать, запекать). Но в каком бы виде мы с вами не использовали блюдо, обязательно соблюдение санитарных норм.

- Голубцы вы пробовали и знаете, как они выглядят, но я думаю, что не все участвовали в их приготовлении, поэтому сегодня на уроке вы узнаете:

- Откуда пришло к нам это блюдо и его название.

- Будем учиться последовательно, готовить голубцы.

- Самостоятельно планировать и контролировать свою деятельность.

2.1. Проверка теоретических знаний

- Перечислите все последовательные операции механической кулинарной обработки овощей (сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка)

- Для чего моют овощи перед очисткой? (с целью удаления с поверхности остатков земли, песка)

- С какой целью нарезают овощи? (это способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус блюд)

- Личная гигиена (выполнить задание в лернинс апс, используя смартфоны) <https://learningapps.org/752410>

2.2. Изучение технологической сущности

Голубцы – традиционное блюдо белорусской, русской и украинской кухонь из бланшированных, начинённых мясным фаршем с рисом и свёрнутых валиком, колбаской, конвертом или рулетиком листьев белокочанной капусты, тушённых или запечённых в сметанном соусе с томатом. Овощные голубцы начиняют фаршем из пассерованных овощей с отварным рисом.

Для приготовления голубцов подходят рыхлые кочаны молодой свежей капусты [11][8]. У кочана вырезают кочерыжку и отваривают его до полуготовности, затем, после остывания, разбирают на листья, а черешки отбивают срезают. На внутреннюю сторону капустного листа выкладывают начинку и сворачивают, придавая им прямоугольную форму. Затем запекают до готовности в духовом шкафу в томатном соусе, приправленном с обжаренными репчатым луком и морковью.

Голубцы подают по две штуки на порцию, политыми соусом, в котором они готовились, и посыпанными рубленой зеленью. Самым вкусным фаршем для мясных голубцов считается свиноговяжий с добавлением рубленого пассированного репчатого лука, зелени и сваренного до полуготовности риса.

Технология приготовления:

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившие листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и завёртывают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы смазывают яйцами, кладут на смазанный жиром противень и обжаривают, заливают соусом и тушат 30-40 мин. В конце тушения добавляют лавровый лист. Отпускают вместе с соусом по 2 шт. на порцию.

Фарш: сырое мясо промывают и пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый пассированный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают. Соус – мелко нарезать лук репчатый и морковь нарезать соломкой, всё пассировать. После добавить томатную пасту, ещё 5-7 мин. пассируют. Затем добавить бульон, сметану, соль, перец и варят до готовности.

Требования к качеству.

Внешний вид, консистенция – голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная, капуста не должна хрустеть при разжевывании. Цвет – сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах – в меру солёный, с ароматом использованных продуктов и специй; не допускается запах пареной капусты.

Фронтальный опрос

1. Почему для приготовления блюда используют предварительно отварную капусту?
2. Какие фарши можно использовать?
3. Можно ли использовать куриное мясо при приготовлении голубцов?
4. Входит ли в состав фарша репчатый лук?
5. Назовите ассортимент запеченных блюд?
6. Температура подачи вторых горячих блюд?

2.3. Демонстрация мастера

Мастер показывает полный процесс приготовления.

- Кочаны белокачанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

- Сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают.

- На каждые капустный лист уложить по 1-2 ст.л. фарша (в зависимости от размера листа). Завернуть начинку в листья капусты, придавая изделию цилиндрическую форму.

- Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают. Отпускают вместе с соусом по 2 шт. на порцию. Соус рекомендуются сметанный, сметанный с томатом.

2.4. Первичная проверка понимания изученного материала

Мастер приглашает студента для повторения. Задаёт соответствующие вопросы.

Вопросы «на засыпку»

- Почему голубцы должны иметь одинаковую форму?
- Почему консистенция голубцов должна быть мягкая и сочная?
- Почему поверхность должна быть ровная, не пригоревшая и без разрывов?
- Какой должен быть цвет изделия?
- Каким цветом должен быть мясной фарш внутри изделия?
- Допускается ли при подаче блюда высыхание соуса?
- Найдите в интернет ресурсах рецептуры приготовления голубцов в различными начинками

<https://yandex.kz/video/preview/968956727669784395>

<https://yandex.kz/video/preview/8368471101174129228>

Выполнить задание в лернинг апс

<https://learningapps.org/317968>

Студенты занимаются поисковой работой.

2.5. Закрепление новых знаний и способов деятельности

Мастер предлагает разобрать возможные типичные ошибки. Выдача заданий для самостоятельной работы. Приготовить голубцы с мясным фаршем

3. Текущий инструктаж 4 ч 30 мин.

Самостоятельная работа студентов по приготовлению

Голубцы с мясным фаршем. Приложение №1

Ознакомление обучающихся с порядком организации рабочих мест

1. Подготовка рабочих мест. Подготовка инструментов, инвентаря, посуды, сырья.
2. Практический показ мастера рабочих приёмов.
3. Самостоятельная практическая работа учащихся по приготовлению картофельного рулета (при работе с техноло-

гической картой, ребята обратите что они составлены на трех языках).

4. Во время обходов слежу за работой всех учащихся, по ходу наблюдения даю необходимые замечания и указания, исправляю и предупреждаю ошибки.

5. Каждый студент индивидуально оформляет свою порцию блюда:

- Внешний вид (оригинальность оформления);
- Цвет;
- Вкус и запах (сочетание ингредиентов, гармония вкуса);
- Консистенция.

Целевые обходы рабочих мест учащихся с целью проверки:

- Организация рабочих мест. Получить сырьё и инвентарь, технологические карты.

Соблюдение технологического процесса. Самостоятельное выполнение работы.

- Наблюдение за работой студентов.

- Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки.

Соблюдение правил техники безопасности

Контроль и самоконтроль усвоения знаний и способов деятельности. Знакомство с критериями оценивания. Студенты заполняют таблицу требования к качеству.

Заключительный инструктаж (30 минут)

- Приём и оценка выполняемых работ.
- Бракераж готового блюда.
- Разбор типичных ошибок.
- Оценивание работ.
- Подведение итогов урока.
- Выставление оценок и комментирование.

Рефлексия «Чемодан, мясорубка, корзина».

На доске вывешиваются рисунки чемодана, мясорубки, корзины. Чемодан – всё, что пригодится в дальнейшем. Мясорубка – информацию переработать. Корзина – всё выброшу. Студентам предлагается выбрать, как они поступят с информацией, полученной на уроке.

Домашнее задание: Составить алгоритм приготовления «Картофельные зразы с мясной начинкой»

Приложение.

Алгоритм приготовления голубцов с мясной начинкой
Подготовка капусты к фаршированию.

1. Снять загнившие и загрязнённые листья.
2. Удаление кочерыжки.
4. Варить в солёной воде капусту, до полуготовности.
5. Вынуть шумовкой из отвара (по мере проваривания листьев), охлаждают, дать стечь воде.
6. Отделить листья от капусты.
7. Подготовить рис.
8. Промыть, сварить до полуготовности.
9. Откинуть на дуршлаг рис (дать стечь воде).
10. Подготовить лук, мелко нарубить.
11. Пассеровать.
12. Подготовить мясо, пропустить через мясорубку.
13. Соединить котлетную массу с варёным рисом и пассерованным луком.
14. Добавить соль, перец.
15. На подготовленные листья положить фарш, завернуть в цилиндрическую форму.
16. Смазать яйцом голубцы с двух сторон.
17. Уложить на смазанный жиром противень, сбрызгивать жиром.
18. Обжарить в жарочном шкафу.
19. Залить соусом, запечь в жарочном шкафу.