

Ә.ҚҰДАБАЕВ АТЫНДАҒЫ №197 ҚАЗАҚ ОРТА МЕКТЕБІ



«Бекітемін»
Мектеп директоры

Е.Ақшалов

«Келісемін»
Директордың тәрбие ісі жөніндегі
орынбасары *Н.Жукашов* Н.Жукашов

«Қаралды»
ӘБ жетекшісі *Ү.Жұмабекова* Ү.Жұмабекова

Хаттама №1 29.08.2024ж

ТОҚЫМА ӨНЕРІ

Үйірме атауы: Шебер қолдар

Сыныбы: 6 сынып қыздар

Үйірме жетекшісі: Қасымова Әсел

Сағат саны: 34, аптасына 1 сағаттан

Қызылорда қаласы, 2024-2025 оқу жылы

Сүт тағамдары			
16	Сүттен жасалатын тағам түрлері. Сүт құрамы адағзасына пайдасы.	1	16.01
17	Қазақ ұлтының тағамдарының ішінде сүт тағамдарының алатын ерекше орны. Сүттен дайындалатын сусындар.	1	23.12
18	Сүттен ботқа пісіру.	1	13.01
19	Ірімшіктен жасалған құймақ	1	20.01
20	Сүтті сақтау тәсілі. Коктейль жасау технологиясы	1	27.01
Ұннан әзірленетін тағамдар			
21	Қамырдан дайындалатын тағамның маңызымен құнарлығы,	1	03.02
22	Қамырдан тағамдар дайындауға қажетті шикізат сапасына қойылатын талаптар;	1	10.02
23- 24	Ашытқысыз қою қамыр дайындау технологиясы.	2	17.02 24.02
25	Мәңгі Қазақша ет тағамына нанды илеу	1	03.03
26	Вареники дайындау технологиясы.	1	10.03
27	Сұйық қамырды дайындау технологиясы. Блины	1	17.03
28- 29	Орама, кекс дайындау технологиясы.	2	07.04 14.04
30	Бисквитті торт дайындау технологиясы.	1	21.04
31- 32	Үгілмелі қамыр дайындау технологиясы. Печенье	2	28.04 05.05
33	Тосапты және белок кремді пирог	1	12.05
34	Ірімшік роғаликтері	1	19.05

«Шебер қолдар» үйірмесінің 2024-2025 оқу жылына арналған жылдық жоспары

№	Тақырыбы	Сағат саны	Күні
1	Техникалық қауіпсіздік ережелерімен таныстыру.	1	05.09
Тоқыма тоқу өнері /7-сағат			
2-3	Шұлық тоқу.	2	12.09 19.09
4-5	Қолғап тоқу.	2	26.09 03.10
6-7-8	Күртеше тоқу.	3	10.10 17.10 24.10
Қол тігістері, кестелеу түрлері /8-сағат/			
9-10	Тығыз кестелеу түрі.	2	07.11 14.11
11-12	Баспа (бекітпелі ілмекі тігіс түрі.	2	21.11 28.11
13-14	Ілмекті тігіс түрі.	2	05.12 12.12
15-16	Шым кесте тігіс түрі.	2	20.12 26.12
Су моншақ тоқып үйрену /4-сағат/			
17-18	Алка тоқу.	2	09.01 16.01
19-20	Білезік тоқу	2	23.01 30.01
Әртүрлі материалдармен өріп үйрену /8-сағат/			
21	Пластикалық бөтелкеден өру.	1	06.02
22-23	Макраме.	2	13.02 20.02
24-25- 26	Корзина өру	3	27.02 06.03 13.03
27-28	Ши тоқу.	2	20.03

			10.04
Матамен жұмыс /4-сағат/			
29-30	Әртүрлі маталардан панно жасау.	2	17.04 24.04
31-32	Табиғи материалдармен панно жасау.	2	31.04 08.05
Көркем өрнек салу өнері /1-сағат/			
33	Батик жасап үйрену.	1	15.05
34	Көрме ұйымдастыру.	1	22.05

Ә.ҚҰДАБАЕВ АТЫНДАҒЫ №197 ҚАЗАҚ ОРТА МЕКТЕБІ



«Бекітемін»
Мектеп директоры

Е.Ақшалов

«Келісемін»
Директордың тәрбие ісі жөніндегі
орынбасары Н.Жукашов

«Қаралды»
ӘБ жетекшісі Ұ.Жұмабекова

Хаттама №1 29.08.2024ж

АСПАЗДЫҚ ӨНЕР ЖӘНЕ ДҰРЫС ТАМАҚТАНУ МӘДЕНИЕТИ

Үйірме атауы: Жас аспазшы

Сыныбы: 5 сынып қыздар

Үйірме жетекшісі: Қасымова Әсел

Сағат саны: 34, аптасына 1 сағаттан

Қызылорда қаласы, 2024-2025 оқу жылы

Тақырыптық жоспар

№	Тақырыптар	Сағат саны	Күні
1	Кіріспе. «Кішкентай аспазшы» үйірмесі туралы түсінік. Тағам дайындауда қауіпсіздік ережелері, жеке тазалықты сақтау. Ас ыдыстармен құралдарының қолданылатын орындары.	1	02.09
2	Дұрыс тамақтану- денсаулық кепілі. Адам ағзасының дұрыс тамақтанудың маңызы. Ас үйде жұмыс орынды тиімді ұйымдастыру;	1	02.09
3	Дастарқан басында отыру мәдениеті күндік мәзірді құру ережесі; Дастарқанды әзірлеу ережесі, сулықтарды бұктеу тәсілдері	1	09.09
4	Тағам дайындау кезінде азық түліктерді үнемдеу және тиімді жұмсау. Тағамдардың сапасының органолептикалық бағасы;	1	16.09
5	Тағам даярлаудың негізгі әдістері	1	23.09
	Көкөніс тағамдары		
6	Көкөністердің түрлері, тағамдық құндылығы, алғашқы өңдеу тәсілдері.	1	30.09
7	Көкөністерден тамақ жасау технологиясы. Қуырылған және қайнатылған көкөніс тағамдары.	1	07.10
8	Көкөніс салаттарын дайындау негіздері, турау түрлері	1	14.10
9	Көкөністер қосылған жұқалаң бутербродтар	1	21.10
10	Жаздық салат	1	04.11
11	Дәруменді салат	1	11.11
12	Рагу салат	1	18.11
13	Олеви	1	25.11
14	Құстың ұясы	1	02.12
15	Күнбағыс салаты	1	09.12