

Түсінік хат

Қазіргі таңда жалпы білім беретін мектептерде оқу үрдісінің басты нысанасы да, назарда ұстаған негізгі мақсаты да оқушы қабілеті мен қызығушылығын ескеріп, жекелеген пәндер бойынша деңгейлік саралап оқытуды ұйымдастыру. Ал, технология пәні бойынша жаңа технологияларды, жаңа кәсіптерді меңгертуде үлкен жауапкершілік жүктеледі. Қазіргі қоғамда негізгі міндеттерді жоғары дәрежеде дамыған технология атқарады. Ақпараттандырылған технология талабы – жобалай білуге, шешім қабылдауға, шығармашылық жұмыстарды орындай білуге үйрету. Мектептегі жүргізілетін еңбек тәрбие жұмыстарының бір саласы өскелең жас ұрпақты халқымыздың қолөнеріне баулуға бағытталады. Оқушы барлық пән түрлерінен алған қорын, қабілеттілігін еңбек технологиясы арқылы іске асырады. Өнерге қанат қаққан шәкірттерді шеберлік шыңына жетелеп, дұрыс бағыт сілтеу, қолөнерге баулуда баланың білімін тереңдетуде, шығармашылығы, еңбекке қызығушылығы мен ой-өрісін кеңейтіп, талғам деңгейін жоғарылату барысында «Кішкентай аспазшы» үйірмесінің орны ерекше. Ең басты мақсат қазіргі оқушы, болашақ үй иесі, отбасы болатын адамға ас мәзірін, тамақтану мәдениетін үйрету. Әр халықтың тұрмыс тіршілігінен хабардар болып, этнографиялық салтына қарай дастарханның өзіне тән ерекшелігіне тоқталады. Тағамдардың адам ағзасына қажетті минералды заттармен таныса отырып, тағам әзірлеуде өз шығармашылығымен орындауға аспаздық қабілеттерін шыңдатады.

Мақсаты:

1. Халық тәрбиесінің үлкен ықпалы мен пайдасы және ұлттар тәлімінің сыры мен ерекшелігі туралы мағлұмат беру.
2. Оқушыны еңбек сүйгіштікке, халқының тарихын біліп, мәдени мұрасын қадірлеп, дәстүрін жалғастыра білуге тәрбиелеу, эстетикалық мәдениетін дамыту.
3. Дастархан мәзірін дайындау, күнделікті өміріне пайдалана білу дағдыларын қалыптастыру арқылы кәсіби бағдар беру.

Міндеттері:

- Аспаздық өнерінің тарихи-мәдени өзіндік ерекшеліктерінен мол мағлұмат алып, оны өз қажетіне жарата білуге;
- Тағам дайындауда алған жан- жақты білімін өзінің күнделікті өміріне пайдалана білуге;
- кәсіби бағдарын анықтауға жәрдемдесу;

Мазмұны:

Адам ағзасына дұрыс тамақтанудың маңызы мен дастархан басында отыру мәдениетін, сүт, ет, ұннан, көкөністерден тағам жасаудағы технологиясымен маңызын, әр ұлттардың аспаздық өнерінің өзіндік техникаларын қамтиды.

Мамандыққа бағдарлау:

аспазшы, кондитер, дизайнер, даяшы, мейрамхана менеджері мамандықтары

Ұйымдастыру формалары:

Дәріс, тәжірибелік жұмыстар

Сабақ түрлері:

Дәріс сабағы, аралас сабағы, жоба қорғау сабағы, шығармашылық көрме, кездесу, шығармашылық сабағы, «Дастархан» теле-бағдарламасы

Қорытындылау формасы:

Тағамдар жәрмеңкесі,
Аспазшылар сайысы,
«Дастархан» рецептілер жинағы

Мазмұндық бөлім

1. Тәрбие процесін ұйымдастырудың ерекшеліктері.

Ыдыс-аяқтарды дайындау жұмысын ұйымдастыру «қарапайымнан күрделіге» жүргізіледі практикалық принципке сүйене отырып, берілген тапсырмаларды біртіндеп күрделендіріп отыру

жаттығу. Аспаз маманының жұмысының мысалын пайдалана отырып, балалар мінездемелерді ашады

еңбек адамы (біліктілік, білімді шығармашылықта құру және қолдану қабілеті,

адамдарға пайда мен қуаныш әкелуге деген ұмтылыс), оның жұмысының өнімдерінде көрінеді.

Сабақтың мазмұны әлеуметтік-адамгершілік мәселелерін шешуге бағытталған.

еңбек және ақыл-ой тәрбиесі. Буынға ерекше назар аударылады

балалар мен ересектердің іс-әрекеті, оның барысында баланың қажеттіліктері қанағаттандырылады

онымен қарым-қатынаста, дүниені тануда, тікелей қатысуға ұмтылу

ересектердің іс-әрекеті.

Сабақ аптасына бір рет өткізіледі, сабақ ұзақтығы 25-30

минут. Сабақтарда көрнекі материал, фотосуреттер, технологиялық

мектеп жасына дейінгі балаларды қызықтыратын карточкалар, сұрақтар, жұмбақтар, ойындар. үшін негізгі уақыт

Сабақтарға тәуелсіз тамақ дайындау кіреді. Сабақтар осылай құрылымдалған

іс-әрекеттің бір түрін екіншісімен ауыстыру тәсілі, әртүрлі тақырыптар мен презентация формалары

материалдар сабақ барысында белсенді түрде ауыстырылады. Бұл жұмысты орындайды

динамикалық, бай және аз шаршағыш. Сабақтарды өткізу әдістемесі

үнемі табысқа жету жағдайларын жасауды қамтиды. Бұл жеңілдетілген

пісіру жоспарын бірлесіп талқылау, сонымен қатар мадақтау, құру

оң мотивация, қызығушылықты өзектендіру.

Бағдарламаны іске асыру режимі SanPiN арқылы реттеледі және жүзеге асырылады

меңгерушісінің бұйрығымен бекітілген оқу жылына арналған сабақ кестесіне сәйкес.

2. Формалар, әдістер.

– көрнекі (мультимедиялық материалдарды көрсету, фрагменттерді қарау

телешоулар, технологиялық карталарды қарау, иллюстрациялар, бақылау,

мұғалімнің көрсетуі);

- ауызша (жұмбақтар, сұрақтар, пікірталас, әңгіме, әңгіме);
- практикалық (орындау, технологиялық карталар бойынша тағамдарды дайындау);
- жоба әдісі (дағдылар мен дағдыларды игеруде және шығармашылықпен қолдануда өз тағамдарын әзірлеу процесі);
- бақылау әдісі (білімді, дағдыны меңгеру сапасын анықтау кезінде және дағдылар, және оларды практикалық тапсырмаларды орындау процесінде түзету);
- оқытудың зерттеу әдісі (балалар негізгі тәжірибе арқылы өнімдердің сипаттамалары).

3. Оқыту бағдарламасының мазмұны.

Кіріспе блок (1 сабақ). Балаларды ас үй ыдыстарымен таныстыру, электр құрылғылары, өнімдердің әртүрлі түрлері бар: көкөністер, жемістер, сүт өнімдері өнімдер, тұз, қант, бал және т.б. Сауатты оқыту, жұмыс орнын ұйымдастыру, қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.

Сэндвич жасау (4 сабақ). Сөзжасаммен таныстыру

«сэндвич», бутерброд жасау үшін қандай өнімдерді қолдануға болатыны туралы білімдерін кеңейту,

тағамдарды дайындаудың технологиялық картасымен таныстыру, картаны оқуды үйрету.

Пышақпен жұмыс істеу қабілетін шыңдау, қолдың ұсақ моторикасын дамыту. Қиялды дамыту

және шығармашылық. Ұқыпты жұмыс істей білу және басталған жұмысты соңына дейін жеткізу.

Салат дайындау (9 сабақ). Балаларды тамақ дайындау процесімен таныстыру

салат Балалардың көкөністер мен жемістер туралы білімдерін толықтыру. Пайдалы және туралы түсінік беріңіз

зиянды өнімдер, «дәрумендер» ұғымымен таныстыру. Жұмысқа жаттықтыру

технологиялық карта. Ыдысты қалай безендіруге болатынын көрсетіңіз, қандай қосымша

бұйымдарды қолдануға болады (тарлеттер, таяқшалар және т.б.) Мәдени дағдыларды дамыту

тамақтану кезіндегі мінез-құлық.

Коктейльдер, смузилер жасау (3 сынып). Балаларды технологиямен таныстыру

жемістерден, шырындардан және сүт өнімдерінен коктейльдер мен коктейльдер дайындау. Көрсету

коктейль мен смузи арасындағы айырмашылық. Дәмі бойынша негізгі ингредиентті анықтауды үйреніңіз

сусынның бөлігі. Тұрмыстық техниканы (блендер) пайдалануды үйреніңіз.
Қызығушылықты ояту

бірлескен қызмет процесі.

Торттарды жасау (6 сабақ). Балаларды әртүрлі түрлермен таныстыру
торттар, тағамды дайындау және оны безендіру құпиясын ашу. Кеңейту
торттарды жасауға болатын өнімдердің ассортименті (печенье, торт,
нан т.б.) Уақытты үнемдеудегі тұрмыстық техниканың рөлін көрсету. Байыту және
өнімді іс-әрекет процесінде балалардың сөздік қорын белсендіру. Дамыту
шығармашылық қабілеттер мен бірлескен іс-әрекет процесіне қызығушылық.

Балмұздақ пен тәттілер жасау (6 сабақ). Балаларды таныстыру
үйде балмұздақ пен тәттілерді дайындау технологиясы. Үйрену
негізгі құрамға қосымша ингредиенттерді қолданыңыз (какао ұнтағы, жаңғақтар,
кокос түйіршіктері, кептірілген жемістер және т.б.) тұрмыста пайдалануды үйретуді
жалғастырадықұрылғылар, жабдықты пайдалану ережелерін белгілеу. Шығармашылық
қабілетін дамыту.

Ұқыптылыққа тәрбиелеу.

Шығармашылық жобалар (3 сабақ). Технологиямен жұмыс істеу дағдыларын бекіту
карта, оны шығармашылықпен толықтырады. Ұсынылған өнімдерді өзінше пайдаланыңыз
қалау. Оларға арналған тағамдар мен атауларды ойлап табыңыз. Жұмысқа деген
қызығушылықтарын арттыру
әртүрлі өнімдер. Бастаған істі аяғына дейін жеткізуге деген құлшынысын арттырыңыз.
Көпшілік алдында сөйлеу дағдыларын және сұрақтарға жауап беру дағдыларын дамыту.

4. Білім беру нәтижелерін бақылау.

Оқу жылының соңында балалардың мазмұнды меңгеру диагностикасы жүргізіледі
Бағдарламалар. Табысты бақылау (диагностика) үшін келесі әдістер қолданылады:
балалардың бағдарлама мазмұнын меңгеруі: педагогикалық бақылау, әңгімелесу, ойын,
практикалық жұмыс барысында оқу іс-әрекетінің өнімдерін зерделеу
сыныптар. Диагностикалық деректер қосымша нәтижелерді бақылауға мүмкіндік береді
балаларды тәрбиелеу және тұлғалық қасиеттерді дамыту. Даму деңгейін бағалау
критерийлері

бағдарламалық қамтамасыз ету жұмысына қойылатын талаптар: қауіпсіздік нұсқауларын
білу,

тарау бойынша теориялық білім, практикалық дағдылар, этикет.

Нормативтік бөлім

	Ай	Тақырып	Сабақтар саны
1	қыркүйек	1. Құралдармен, ыдыстармен танысу, электр аспаптары. Техникалық ережелер қауіпсіздік. Гигиеналық талаптар. 2. Сэндвич «Әртүрлі жемістер» 3. Банан сэндвичі 4. Ассорти салат	1 6.09 1 13.09 1 20.09 1 27.09
2	қазан	1. Сэндвич «Қиын» 2. Сэндвич «Варяг кемесі» 3. «Гурман» салаты	1 4.10 1 11.10 1 18.10
3	қараша	1. «Жемістер мен бал» салаты 2. «Шие ертегісі» салаты 3. «Пуф» салаты 4. «Дәм кемпіркосақ» жеміс-жидектері	1 8.11 1 15.11 1 22.11 1 29.11
4	желтоқсан	1. «Мерекелік» көкөніс тартлеттері 2. Жеміс канәпелері 3. Банан коктейлі 4.бәліш әзірлеу	1 6.12 1 13.12 1 20.12 1 27.12
5	қантар	1. Тропикалық коктейль 2. Киви, құлпынай және шырын қосылған смузи 3. «Түрлі-түсті колобокс» торты 4.Самса пісіру	1 10.01 1 17.01 1 24.01 1 31.01
6	ақпан	1. Шоколадты шұжық торты 2. Картоп торты 3. «Брауниге арналған үй» торты 4. «Өрмекші» торты	1 7.02 1 14.02 1 21.02 1 28.02
7	наурыз	1. «Дәм кемпіркосақ» жеміс торты 2. Балмұздақ «Тәтті тіс» 3. Шоколадты балмұздақ	1 6.03 1 13.03 1 20.03
8	сәуір	1. «Рафаэлло» кәмпиттері 2. «Трюфельдер» кәмпиттер 3. Кәмпит 4.Бауырса қуыру	1 3.04 1 10.04 1 17.04 1 24.04
9	мамыр	1.Жемістер шырыны 1.Қорытынды сабақ 2.Қайталану	1 2.05 1 8.05 (4.05) 1 15.05 22.05
		Барлығы	34

Бағдарламаны меңгеру деңгейінің критерийлері

Диагностика процесінде мұғалім әдістерді қолданады: бақылау, әңгімелесу, ойын, практикалық тапсырмалар.

Дидактикалық және сөздік ойындар. Бұл әдіс сөздік қорын анықтауға мүмкіндік береді - аспаз және кондитер мамандығы туралы, өнімдердің мақсаты туралы концептуалды лексика,

оларды қолданудың әртүрлілігі.

- Әңгімелесу еңбек кәсіптік әрекеттері туралы білімдерін ашады балалардың орындауы, жұмысының мақсаты.

- Бақылау балалардың техникалық ережелер туралы білімін анықтау үшін қолданылады қауіпсіздік, этикет, практикалық дағдылар.

Жоғары деңгей – алған білімдерін технология ережелеріне сәйкес жүйелі түрде қолданады қауіпсіздік; кезде берілген мәселені шешу үшін практикалық дағдыларды қолданады ересектердің минималды бақылауы.

Орта деңгей – қауіпсіздік ережелері және туралы үйренген білімін қолданады ересек адамның есіне салған кезде берілген мәселені шешудің практикалық дағдылары.

Төмен деңгей - жеке білім мен дағдыларды қолданады, бірақ негізінен тек ересек адаммен бірлескен іс-шаралар.



Талдысай жалпы орта білім беретін мектебі

2023-2024 оқу жылына арналған

«Жас аспаз» үйірмесінің

ж о с п а р ы

Үйірме жетекшісі: А.А.Дуйсенбина