



АХМЕТ ЯСАУИ
УНИВЕРСИТЕТІ

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті

«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі

Ф-ТБ-009/086

«Аграрлық» бөлімшесі

БЕКІТЕМІН

Директордың тәрбие жұмысы
жөніндегі орынбасары

Ш.Надырбаев

«09» / 09 2024 ж.

«Білікті аспазшы» үйірмесінің

БАҒДАРЛАМАСЫ

Түркістан 2024 жыл

Үйірме жұмысын ұйымдастырудың іс -жоспары:

1.Үйірменің аты, мазмұны

2.Мақсаты мен міндеттері

3.Үйірменің іс- жоспары

4.Оқушылар тізімі

Үйірме жұмысының мақсаты.

Үйірме мақсаты.

Оқушылардың тағам дайындау пәнінен алған білімдерін ұштастыру, яғни теориялық мәселелері мен оның тәжірибелік негіздерін түсіндіру.

Үйірменің міндеттері.

Бәсекеге қабілетті мамандар даярлаудағы маңызы мен алатын орны – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда жартылай және дайын өнімдерді өндірудің технологиялық циклін ұйымдастыруды меңгеру тиіс, аспаздық өңдеуде өтетін физикалық – химиялық және биохимиялық үрдістерді, аспаздық өнім сапасына қойылатын талаптарды, технологиялық үрдістерді басқару әдістерін білу.

Үйірме барысында тағамдарды дайындау технологиясын, шикізатты өңдеудің технологиялық үрдістерін, аспаздық өнімді дайындау, әсемдеу және ұсыну, оның сапасын бағалау және қауіпсіздік жөнінде білім алушыларға теориялық білім беру.

Үйірменің іс – жоспары.

№	Сабақтың мазмұны	Сағаты	Өтетін күні
1	Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлер	2	19.09.24
2	Жармадан, макарон және бұршақ өнімдерінен тағамдар	2	26.09.24
3	Балықтан және балық емес су шикізатынан тағамдар	2	17.10.24
4	Ет және ет өнімдерінен тағамдар	2	24.10.24
5	Ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан тағамдар	2	07.11.24
6	Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдар	2	14.11.24
7	Салқын тағамдар мен басытқылар	2	19.12.24
8	Тәтті тағамдар	2	26.12.24
9	Ыстық және салқын сусындар	2	23.01.25
10	Ұннан тағамдар мен өнімдер дайындаудың технологиясы	2	30.01.25
11	Қазіргі әлемдік асхана тағамдарын дайындау технологиясы	2	20.02.25
12	Азия асханасының тағамдары	2	27.02.25
13	Емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындаудың технологиясы	2	20.03.25
14	Мектеп асханаларының тағамдарының ассортименті	2	27.03.25

«Білікті аспазшы»**Үйірменің мазмұны.**

Сәл ғана тапқырлық, сәл ғана ептілік болса, кез келген тағам тәбет ашар сәнді де көрікті болып шыға келеді. Алайда мұндай өнер адамға өз – өзінен келе салмайды. Ол үшін тәжірибе мен талғам, сезім мен өлшем керек. Аз ғана қиял мен тапқырлық үйлессе, мерекелік үстел құлпырып кетеді.

Тағамдарды безендірудің толып жатқан жолдары мен тәсілдері бар. Көкөніс, жеміс – жидектің түр – түсін пайдалана отырып, оларды дұрыс, әдемі орналастыру арқылы көз тояр көрікті етіп шығаруға болады.

Әсіресе, мерекелік тағамды ерекше безендірген жөн. Өйткені осындай бір тағамның өзі бүкіл той дастарханның көркі болуы мүмкін. Алайда бұдан күнделікті тағамды ешбір талғамсыз қалай болса солай әзірлеуге болады деген ой тумауы тиіс.

Тамаққа әр берудің ең қарапайым әдісі – оның үстіне көлденең балдыркөк немесе петрушканың бірнеше жапырағын, сабағын, салат жапырағын, туралған көк пияз т.с.с. салу.