

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің

«Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК



«Келісілді»
Директордың ООЖ бойынша
орынбасары
А.Король
«09» 10 2019ж.



Біліктілік жұмыстарының практикалық тапсырма

ТАҚЫРЫПТАРЫ

Пән бойынша: «Өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірбие»

Мамандығы: 0508000 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Біліктілігі: 050801 2 - «Аспаз»

Семестр: алтыншы

Курс, тобы: III, А-257

Өндірістік оқыту шебері: Қ.Бердибаева

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

циклдық комиссия отырысында

Хаттама № 2 «04» 10 2019 ж.

А.Досмаилова

2019 ж.

А-257 топ

МОДУЛЬ А – Жүзім қосылған ірімшік шарлар тіскебасары

Модуль А	Қүзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	Жүзім қосылған ірімшік шарларынан 2 порция дайындау
Ұсыну	Бір порцияның массасы – 100 гр Ұсыну кезіндегі тепературасы -15*С Тіскебасарлар 2 порцияда ұсынылады – жалпақ немесе үш бұрышты тарелкеде 26 - 28 см
Негізгі ингредиенттер	Негізгі ингредиент жүзім, сүзбе-ірімшік Технологиялық картаға сәйкес ингредиенттерді қолдану
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	60 минут Оның ішінде 15 мин дайындыққа Оның ішінде 15 мин жұмыс орнын тазартуға

МОДУЛЬ В – Майонез және картоп қосылған скумбрия дайындау

Модуль В	Қүзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	2 порцияда Майонез және картоп қосылған скумбрия дайындау.
Ұсыну	Бір порцияның массасы – 250-300 гр Ұсыну кезіндегі тепературасы - 55 * С (по тарелеке) Масса блюда – максимум 250-300 грамм на одну порцию, Масса катынасы - 1,5:1:1:0,3 (скумбрия және картоп) Ыстық тағам 2 порцияда тарелкеде ұсынылады – жалпақ ыдыста 31-32 см Қосымша керек-жарақтарды, жеуге болмайтын заттарды және қосалқы жабдықтарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
Негізгі ингредиенттер	Балық «Скумбрия» Картоп Майонез Технологиялық картаға сәйкес ингредиенттерді қолдану
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	1 с. 40 минут Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

МОДУЛЬ D – Шоколадты маффиндер дайындау

Модуль D	Қүзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	Шоколадты маффиндерді 2 порцияда дайындау
Ұсыну	Масса – 80 гр- 1шт Температура 16-18 *С Масса катынасы - 1:1,5:0,5 (песочный полуфабрикат, Шоколад Тамақтануға жарамсыз декорацияларға және безендірулерге рұқсат етілмейді!
Негізгі ингредиенттер	Какао Шоколад Технологиялық картаға сәйкес ингредиенттерді қолдану
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	1с. 20 минут Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

Тапсырмаларды түсіндіру

Үш модульді дайындау сол күні басталып, сол күні аяқталады.

Уақыттың соңында, жұмыс тоқтатылады, қатысушылар жұмыс орнынан кетуі тиіс.

Технологиялық карта стандарттық талаптарға сәйкес орындалуы керек.

Технологиялық картаны қатысушы өзімен алып келу керек, технологиялық карта әр модульге 2 данадан болуы тиіс (А, В, D).

Міндетті бағалау критерийлері:

- кәсіби форма;

- жеке және өндірістік гигиена;
- талапқа сәйкес, технологиялық картаны құрастыра білу;
- жұмыс процесін дұрыс ұйымдастыру;
- технологиялық процес кезінде қауіпсіздік ережелерін білу және сақтау;
- өнімдерді дұрыс таңдау;
- өндірістік шығындарды азайту;
- дайындалған модульдердің талғамы, презентациясы және өзіндік ерекшелігі;
- командамен жұмыс жасай білу;
- дұрыс ұсыну және оның температурасын бақылау;
- қазіргі заманауи мейрамхана бизнесінің талаптарына сай болу;

Тыйым салынады:

- әр түрлі декор түрлерін қолдану (модульдерді орындау кезінде қатысушы орындаған жағдайларды қоспағанда);
- өнімнің сәйкес келмеуі;
- зертханадан сарапшының рұқсатынсыз кету;

Есте сақтау маңызды:

- өнімнің салмағы модуль талаптарына сәйкес келуі тиіс
- ұсыну барысында ұқыптылықты қатаң сақтау, тапсырма орындау кезінде уақытты қатаң сақтау;
- Белгілі бір модульге бөлінген тапсырманы орындағаннан кейін, уақыттың барлығы бағалау кезінде ұпайға әсер етеді;

World Skills стандарттарына сәйкес біліктілік емтиханының техникалық талаптарына сәйкес студент жұмыс орнын ұйымдастыруға барлық қажетті құралдарды және қажетті шикізаттарды алып келеді. Оқу орны негізгі жабдықтармен қамтамасыз етеді.

Тәжірибелік конкурстан кейін, қазылар алқасы дегустация және талқылау өткізеді.

Рұқсат етіледі және ұсынылады:

- өзіңізбен миксер, блендер алып келуге;
- қалыптар, кондитерлік қаптар, саптамалар, сифон, араластыру үшін арналған тостағандар, инвентарь, модульдерге қойылған талаптарға сәйкес, дайын модульдерді ұсынуға қажетті ыдыс-аяқтар алып келуге.