

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің

«Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК



«Келісілді»
Директордың ОӨЖ бойынша
орынбасары

А.Король
«09» 10 2019ж.



«Бекітемін»
Колледж директоры
З.Клышбаева
«09» 10 2019 ж.

Біліктілік жұмыстарының практикалық тапсырма

ТАҚЫРЫШТАРЫ

Пән бойынша: «Өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірбие»

Мамандығы: 0508000 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Біліктілігі: 050801 2 - «Аспаз»

Семестр: алтыншы

Курс, тобы: III, А-269

Өндірістік оқыту шебері: Д.Азимбаева

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

циклдық комиссия отырысында

Хаттама №2 «04» 10 2019 ж.

А.Досмаилова

2019 ж.

МОДУЛЬ А – «Стейк Рибай» дайындау.

Модуль А	Құзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	Сыыр етінен классикалық рибай стейкінен 2 порция дайындау
Ұсыну	Бір порцияның массасы – 450 гр Ұсыну кезіндегі температурасы – пісіру түріне қарай: Medium Rare-55* С Medium- 60* С Medium well-65* С Well done-70* С Сыыр етінен стейк 2 порцияда ұсынылады – жалпақ немесе төрт бұрышты тарелкеде ұсынады 30 - 32 см
Негізгі ингредиенттер	Негізгі ингредиент - Сыыр еті (рибай) - Тұз - Қара бұрыш 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 – «Ассортимент брускет. Италияндық бутербурот» дайындау.

Модуль В	Құзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	2 порцияда Қолдан пісірілген наннан италияндық бутербурот ассортиментін гарнирге дайындау.
Ұсыну	Бір порцияда 4 түрлі брускет массасы – 225-260 гр 1-ші түрі: тауық еті және ірімшік 2-ші түрі: көкөністер салмасы 3-ші түрі: қызанақ және болгар бұрышы 4-ші түрі: консервленген тунец және крем чиз Ұсыну кезіндегі температурасы – ыстық нан +/- 40* С, салқын салма +/- 5* С Ассортимент брускет 2 порцияда ағаш тақтайшада ұсынылады 40см x 10 см Қосымша керек-жарақтарды, жеуге болмайтын заттарды және қосалқы жабдықтарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
Негізгі ингредиенттер	- Ірімшік - Тауық еті - Қызанақ - Консервленген тунец - Цукини - Ашытқы - Картоп пюресі Технологиялық картаға сәйкес ингредиенттерді қолдану
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	1 сағат 60 минут Оның ішінде 15 мин дайындыққа Оның ішінде 15 мин жұмыс орнын тазартуға

МОДУЛЬ С – «ТИРАМИСУ» дайындау

Модуль D	Құзіреттілік «Аспаз»
Сипаттамасы	«Тирамису» италияндық десертін 2 порцияда дайындау
Ұсыну	Масса – 120 гр- 1шт 1 порцияда - 360 гр Ұсыну температура 6 *С Тамақтануға жарамсыз декорацияларға және безендірулерге рұқсат етілмейді!
Негізгі ингредиенттер	- Кілегейлі ірімшік «Мсаскарпоне - Қант - Жұмыртқа - «Савоярди» печеньесі

	Технологиялық картаға сәйкес ингредиенттерді қолдану
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	1 сағат 30 минут Оның ішінде 15 мин дайындыққа Оның ішінде 15 мин жұмыс орнын тазартуға

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 (A, B, D).

Міндетті бағалау критерийлері:

- кәсіби форма;
- жеке және өндірістік гигиена;
- талапқа сәйкес, технологиялық картаны құрастыра білу;
- жұмыс процессін дұрыс ұйымдастыру;
- технологиялық процес кезінде қауіпсіздік ережелерін білу және сақтау;
- өнімдерді дұрыс тандау;
- 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.