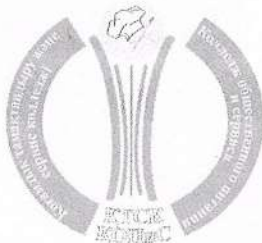


Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің

«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, 050802 2, 050805 2 - «Аспаз-Кондитер-Даяшы»

Семестр: алтыншы

Курс, тобы: III, АКД-258

Өндірістік оқыту шебері: С.Койшибаева

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

циклдық комиссия отырысында

Хаттама № 2 «04» 10 2019 ж.

А.Досмаилова

2019 ж.

АҚД-258 топ

МОДУЛЬ А – Теңіз өнімдерінен салат дайындау " Калейдоскоп»

Модуль А	Біліктілік «Аспаз»
Сипаттамасы	Теңіз өнімдерінен салаттың 2 порциясын тұздықпен дайындау
Беру	Бір порция массасы-130 гр, оның ішінде тұздық 30гр Беру температурасы 16 С артық емес 2 порция тағамдар тәрелкелерге беріледі- тегіс дөңгеле ақ тарелкада 26- дан 28 см-ге дейін
Негізгі ингредиенттер	Ас шаяны (креветки) негізгі ингредиенті Ингредиенттерді технологиялық картаға сәйкес пайдалану
Жабдықтар мен қосымша құралдар	Зертханада бар ұқсас құрал-жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті құрал-жабдықтар мен жабдықтарды өзімен бірге алып келу
Дайындау уақыты	90 минут Оның ішінде 15-і дайындыққа Оның ішінде 15 жұмыс орнын тазалауға

**МОДУЛЬ В – Medium Well қуыру «Медальион»дайындау, екі гарнир:
көкөніс гарнирі, І жармамен және жидек тұздығы бар**

Модуль В	Біліктілік «Аспаз»
Сипаттамасы	Medium Well қуыру «Медальион» дайындау, екі гарнир: 1 көкөніс гарнирі 1 жармамен және жидек тұздығы бар
Беру	Тағамның массасы- бір бөлікке ең көп 250-300 грамм, Салмағы 1,5:1:1:0,3 (медальион, көкөніс гарнирі, жармамен гарнир , жидек тұздығы) Беру температурасы минимум 55 * С (тәрелке бойынша) Ыстық тағамның 2 бөлігі табақшаға беріледі -жалпақ тағам 31-32 см Қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және қосымша тәрелкелерде пайдалануға жол берілмейді!!!
Негізгі ингредиенттер	Сиыр еті Көкөніс (гарнир) Жарма (гарнир)) Жидек (тұздық) Ингредиенттерді технологиялық картаға сәйкес пайдалану
Жабдықтар мен қосымша құралдар	Зертханада бар ұқсас құрал-жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті құрал-жабдықтар мен жабдықтарды өзімен бірге алып келу
Дайындау уақыты	120 минут Оның ішінде 15-і дайындыққа Оның ішінде 15 жұмыс орнын тазалауға

МОДУЛЬ D – Жылтыратылған таңқурайы бар шоколад тартын дайындау

Модуль D	Біліктілік « Аспаз»
Сипаттамасы	Қызыл таңқурай бар шоколад тартының 2 порциясын дайындау және беру
Беру	Салмағы-400 гр-1 дана Температура 16-18 * С Салмағы 1:1,5:0,5 (үгілмелі жартылай фабрикаты, шоколад (тандауға) глазуриленген таңқурай) Тағамға жарамсыз Декорация мен әшекейлерге тыйым салынады
Негізгі ингредиенттер	Шоколадты (сүт, ашы, ақ) Үгілмелі жартылай фабрикаты Таңқурай
Жабдықтар мен қосымша құралдар	Зертханада бар ұқсас құрал-жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті құрал-жабдықтар мен жабдықтарды өзімен бірге алып келу
Дайындау уақыты	120 минут Оның ішінде 15-і дайындыққа Оның ішінде 15 жұмыс орнын тазалауға

Тапсырмаларға түсініктеме

Үш модульді дайындау бір күні басталады және аяқталады.

Уақыт аяқталғаннан кейін жұмыстар тоқтайды және қатысушылар өз жұмыс орнын тазалап, орындарын тастап кетеді.

Технологиялық карта стандартты талаптарға сәйкес орындалуы тиіс. Технологиялық карталар қатысушы өзімен бірге алып келеді, технологиялық карталар әрбір модульге екі данада жасалады (А, В, D)

Бағалаудың міндетті критерийлері мыналар болып табылады: кәсіби форманың болуы; жеке және өндірістік гигиена; талаптарға сәйкес технологиялық карталарды құрастыру білігі; жұмыс процесін дұрыс ұйымдастыру; технологиялық процесс кезінде қауіпсіздік техникасын білу және сақтау; өнімдерді дұрыс таңдау; өндірістік шығындарды қысқарту; дайындалған модульдерді берудің дәмі, берілуі және түпнұсқалығы; командада жұмыс істей білу; температуралық режимді берудің дұрыстығы; заманауи мейрамхана бизнесінің талаптарына сәйкестігі.

Тыйым салынады : әр түрлі декор түрлерін (модульдерді орындау кезінде қатысушының өзі орындағаннан басқа), бұйымдардың тапсырмаларға сәйкес келмеуі; сарапшылардың рұқсатынсыз зертханадан шығу.

Есте сақтау маңызды: бұйымның шығуы, салмағы модуль талаптарына сәйкес келеді; тапсыруды қатаң сақтау, тапсырмаларды орындау уақытын қатаң сақтау. Белгілі бір модульге берілген тапсырма аяқталғаннан кейін, барлық уақыт шығындары бағалау кезінде балдарға әсер етеді.

WorldSkills стандарттары бойынша біліктілік емтиханының техникалық талаптары бойынша жұмыс орнын ұйымдастыру үшін барлық қажетті құралдар мен қажетті шикізатты студент өзі алып келеді. Оқу орны негізгі құрал- жабдықтарды ұсынады.

Практикалық байқау аяқталғаннан кейін дәмін айыру және қазылар алқасының мәжілісі өткізіледі. Өзімен бірге миксерлер, блендерлер әкелуге рұқсат етіледі және ұсынылады. Қажетті ыдыстар, қалыптар, кондитерлік қаптар, саптамалар, сифон, араластыруға арналған тостағандар, қосымша заттар, дайын модульдерді беруге қажетті ыдыстар осы модульдерді беру талаптарына сәйкес келеді.