

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
«05» 10 2019 ж.

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-278

Өндірістік оқыту шебері: Ж.Седуалы

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

циклдық комиссия отырысында

Хаттама № 2 «04» 10 2019 ж.

А.Досмаилова

2019 ж.

МОДУЛЬ А – ҚАРА ӨРІК ҚОСЫЛҒАН ҮЙРЕК , ТҰЗДЫҚПЕН ГАРНИР ТАҢДАУЫ БОЙЫНША.

Модуль А	Құзіреттілік «Аспаз, кондитер, даяшы»
Сипаттамасы	Қара өрік қосылған үйрек және тұздықпен гарнир таңдауы бойынша ыстық тіскебасарынан 2 порция дайындау.
Ұсыну	<ul style="list-style-type: none"> • Бір порцияның массасы – 130 гр, оның ішінде 30 гр тұздық, гарнир 100 гр • 2 порция тағам домалақ ақ, тарелкелерде беріледі жазықтығы 26-28см. • Тіскебасар, тұздық және гарнир массасының қатынасы 1,3:0,3:1 • Ұсыну кезіндегі температурасы -55° С • Ыстық тіскебасар 2 порцияда беріледі, 1 порция көрсету үшін, 1 порция бағалау үшін, ыстық тіскебасарды безендіру және ұсыну студенттің қалауы бойынша • Жеуге жарамсыз элементтерді, ұсыну кезінде қолдануға БОЛМАЙДЫ.
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	2 сағат

МОДУЛЬ В – Модельдеу. ТРАЙФЛ-СТАКАНДАҒЫ ДЕСЕРТ

Модуль В	Құзіреттілік «Аспаз, кондитер, даяшы»
Сипаттамасы	Трайфл-стакандағы десертін 6 порцияда дайындау.
Ұсыну	<ul style="list-style-type: none"> • Ұсыну кезінде десертте мұздатылған өнімдер болмауы тиіс. • Тек қана салқындатылған өнімдерді қолдану керек. • Десерт кем дегенде 4 компоненттен тұруы керек. • Балғын жидектермен, карамельденген жемістермен немесе жаңғақтармен, шоколадтан дайындалған декормен, цукаттармен, аспаздық алтан немесе күміспен т.б. заттармен безендіруге болады. • Десерттер стаканда берілуі тиіс. Стакандар 2 тікбұрышты тәрелкеге, Зданадан қойылады. Бір тәрелке көрсету үшін, екіншісі дегустацияға қойылады.
Сипаттамасы:	<ul style="list-style-type: none"> • Стакандар мөлдір пластиктан болуы тиіс, • Үстіңгі диаметрі: 50мм, • Астыңғы диаметрі: 40мм, • Биіктігі: 70мм, • Сыйымдылығы: 120мл.
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	1 сағат 20 минут

МОДУЛЬ С – «Кешкі ас» үстелін жабдықтау. (2 кісіге)

Модуль С	Құзіреттілік «Аспаз, кондитер, даяшы»
Сипаттамасы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уақыты: 1 сағат 10 минут. 2. Мизан пласт. Ыдыс-аяқ пен аспаптарды жылтырату. 20 минут 3. Міндетті. «Кешкі ас» «алья карт» мәзірі бойынша үстелді жабдықтау. 15 мин. (Үстелдерді, дастархан, аспаптар, ыдыс-аяқтарды, инвентарь, салфеткі дайындау) 4. Міндетті түрде 30 минут қызмет көрсету. 5. Жұмыс орнын жинауға 5 минут.

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 наданан болуы тиіс (А, В, 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 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;
- калыптар, кондитерлік қаптар, саптамалар, сифон, араластыру үшін арналған тостағандар, инвентарь, модульдерге қойылған талаптарға сәйкес, дайын модульдерді ұсынуға қажетті ыдыс-аяқтар алып келуге.

Барлық модульге азық-түлікті өздеріңіз аласыздар.

Тапсырма бойынша мәзір жасайсыздар әр студент жеке жасайды.

Модуль А-ның алдында салқын тағам ұсынамыз оны сіздер дайындамайсыздар тек азық-түлік әкелесіздер, сіздер бірінші сол тағамды ұсынасыздар (ол салқын тағам овощной ассорти болады яғни көкөністен ассорти)

Одан кейін: Модуль-А

Модуль- В ұсынасыз

Модуль –В ұсынғанда су газсыз

Оған азық-түлікті өздеріңіз ала