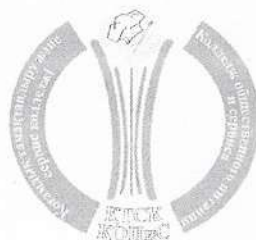


Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің

«Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК



«Келісілген»
Директордың ОӨЖ бойынша
орынбасары
А.Король
«08» 10 2019ж.

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



Біліктілік жұмыстарының практикалық тапсырма

ТАҚЫРЫПТАРЫ

Пән бойынша: «Өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірбие»

Мамандығы: 0508000 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Біліктілігі: 0508022 - «Кондитер»

Семестр: алтыншы

Курс, тобы: III, К-261 тобы

Өндірістік оқыту шебері: Ж.Жумагази

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

циклдық комиссия отырысында

Хаттама №2 «04» 10 2020ж.

А.Досмаилова

2019 ж.

К-261 топ

МОДУЛЬ А – «Крем қосылған эклерлер» тәтті тоқашын тұздықпен дайындау және ұсыну

Модуль А	Күзiреттiлiк «Кондитер»
Сипаттамасы	«Крем қосылған эклерлер» тәтті тоқашын тұздықпен 4 порция дайындау. Крем, тұздық, глазурь, декор студенттің тандауына байланысты.
Ұсыну	Бір порцияның массасы – 140 гр Бір дана массасы – 70 гр (креммен және безендірумен) Жеміс, крем массасының қатынасы 1:2 Ұсыну кезіндегі температурасы -12-16° С Десерт 2 порцияда беріледі, 1 порция көрсету үшін, 1 порция бағалау үшін, десертті безендіру және ұсыну студенттің қалауы бойынша Жеуге жарамсыз элементтерді, ұсыну кезінде қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	2 сағат

МОДУЛЬ В – Модельдеу. «Фруктовое парфе» десертін дайындау

Модуль В	Күзiреттiлiк «Кондитер»
Сипаттамасы	2 порция «Фруктовое парфе» десертін дайындау
Ұсыну	Бір порцияның массасы – 150 гр Жеміс, крем массасының қатынасы 1: 2 Ұсыну кезіндегі температурасы – 2-6 С° Десерт 2 порцияда беріледі, 1 порция көрсету үшін, 1 порция бағалау үшін, десертті безендіру және ұсыну студенттің қалауы бойынша Жеуге жарамсыз элементтерді, ұсыну кезінде қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	2 сағат

МОДУЛЬ D – «Корзиночка» тәтті тоқашын ақуыз кремімен дайындау

Модуль D	Күзiреттiлiк «Кондитер»
Ұсыну	Масса – 50 гр – 1д. 1 порцияда - 150 гр Температура - 12-14 *С Десерт 2 порцияда беріледі (6 д.) 1 порция көрсету үшін, 1 порция бағалау үшін, десертті безендіру және ұсыну студенттің қалауы бойынша Жеуге жарамсыз элементтерді, ұсыну кезінде қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
Жабдықтар және инвентарь	Зертханадағы бар жабдықтарды қоспағанда, барлық қажетті инвентарь мен жабдықтарды өзіңізбен бірге алып келіңіз.
Пісіру уақыты	2 сағат

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 процессін дұрыс ұйымдастыру;
- технологиялық процес кезінде қауіпсіздік ережелерін білу және сақтау;
- өнімдерді дұрыс тандау;
- өндірістік шығындарды азайту;
- лайындалған 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.