**Маңғыстау туризм колледжі» МКҚК**

ПБ – 11 тобының студентеріне арналған

**ЖЕКЕ ТАПСЫРМАСЫ**



Топ жетекшісі: Умбетоваа Р.О.

Ақтау қаласы – 2018 ж.

Тапсырманың орындалу жолдары

Тапсырма №1

1. Тағамның дайындалу технологиясын меңгеру
2. Тағамның технологиялық бетшесін жасақтау
3. Шикізаттарды таңдай білу
4. Шикізаттарды аспаздық механикалық өнделуін еске алу
5. Тағамды әзірлеу
6. Тағам дайындау процессін бейне таспаға түсіру

Тапсырма №2

1. Берілген өлеңдерді жатқа білу және мәнерлеп оқу
2. Абайдың қара сөздерді жаттау
3. Берілген романдарды оқып, өзіңізге ұнаған бөлімін түйіп алу
4. Олжас Сүлейменов «Азия» жинағымен танысу
5. Сабыр Адай «Маңғыстау» өлеңін жаттау

Тапсырма №3

1. Ағылшын сөздер мен терминдерді жаттау
2. Ағылшын орыс тіліндегі тематикалық сөздікті қазақ атауларымен толықтыру
3. Технологиялық бетшелерді ағылшын тілінде жасақтау
4. Ағылшын тілінде мамндығыңызға сәйкес әңғіме құру

Жеке тәжірибиелік тапсырма №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Студенттің аты-жөні** | **Тақырыбы** |
| 1 | Алланазар Бекарыс | Уыздық (яичница) |
| 2 | Амангелдиева Гулмира | Омлеты |
| 3 | Аяп Әсемай | Ыстық бутерброд |
| 4 | Башбалаева Нурлыгүл | Ыстық бутерброд |
| 5 | Бұғабаева Фариза | Бриошь |
| 6 | Ергенова Айдана | Шоколадты кекс |
| 7 | Жедебай Мирас | Самса ( қабаттама қамыр) |
| 8 | Ибрашева Тойдук | Сүзбе бәліші (пирог творожный) |
| 9 | Изимов Мухамеджан | Жұмыртқамен әзірленген тост |
| 10 | Карабаева Аружан | Фаршталған құймақ |
| 11 | Қайырбаева Арайлым | Аскөкпен әзірленген кутаб |
| 12 | Қарабай Мирас | Етті кутаб |
| 13 | Қозыбай Ұлданай | Шрімшік қосылған хачапури |
| 14 | Қосай Нұргүл | Картоп қосылған хачапури |
| 15 | Қыдырбай Нұргүл | Ашытқылы құймақ |
| 16 | Молдахметова Мадина | Тәтті бутербродтар |
| 17 | Мырзашина Гауһар | Папкейк |
| 18 | Орынбасарова Жансая | Смузи |
| 19 | Өтегенов Алтай | Пицца-бутерброд |
| 20 | Өтали Жансая | Ірімшік қосылған қытырлақ омлет |
| 21 | Сагидуллаев Курмангали | Жұмыр кеспемен әзірленген көмеші (запеканка) |
| 22 | Тәжік Жанар | Картоппен кесіліп қуырылған нан (гренки) |
| 23 | Тәжіқұлов Берік | Жұмыртқадан дайындалған ролл |
| 24 | Токешов Серікболсын | Пиде |
| 25 | Чанимова Ырыскүл | Фритатта |

**Қазақ әдебиеті бойынша өз бетімен оқуға берілетін шығармалар тізімі.**

Тапсырма №2

1. Мұхтар Әуезов «Абай жолы» роман-эпопеясы;
2. Абай Құнанбаевтың 18, 19, 42, 44 – қарасөздері;
3. Шәкәрім Құдайбердиев «Үш анық» философиялық трактаты;
4. Ілияс Есенберлин «Көшпенділер» трилогиясы;
5. Олжас Сүлейменов «Азия» жинағы;
6. Әбдіжамал Нұрпейісов «Қан мен тер» романы;
7. Ғабит Мұсірепов «Ұлпан» романы;
8. Сабит Мұқанов «Өмір мектебі» романы;
9. Мұхтар Шаханов «Өркениеттің адасуы»;
10. Әзілхан Нұршайықов «Ақиқат пен аңыз»;
11. Қабдеш Жұмаділов «Тағдыр» романы;
12. Бауыржан Момышұлы «Ұшқан ұя» повесі;
13. Әбіш Кекілбаев «Үркер», «Елең - алаң» романдары;
14. Сабыр Адай «Маңғыстау» өлеңін жаттау;
15. Ғалым Әріпов «Туған ел», «Қазақстан», «Қазақ қызы» өлеңдерін жаттау.

**Тағамдар мен кондитер өнімдерінің бейнетаспаларын осы сайттардан көре аласыз**

1. worldskills.kz
2. <https://worldskills.ru>
3. <https://worldskills2019.com>
4. https://andychef.ru
5. [https://1000.menu](https://1000.menu/catalog/tortj)
6. <https://www.russianfood.com>
7. <https://www.edimdoma.ru>
8. <https://eda.ru>
9. <https://www.povarenok.ru>
10. https://www.youtube.com/watch?v=HgGIuig48Lo
11. <https://www.youtube.com/watch?v=8o4aqR8uSus>
12. [www.iamcook.ru/theme/sponge-cake](http://www.iamcook.ru/theme/sponge-cake)
13. vsedeserti.ru
14. homebaked.ru

**Ұсынылған әдебиет:**

1. Анфимова Н.ААспаздық (11-ші басылым) оқулық 2016 ж.
2. Бутейкис Н.Г. Ұн қосылған кондитер бұйымдарын даярлау технологиясы (14-ші басылым, стер.) оқулық, 2016 ж.
3. Дубровская Н.И. Сорпаларды және тұздықтарды дайындау (1-ші басылым) оқулық
4. Самородова И.П. Еттен және үй құсынан тамақтар дайындау.
5. Матюхина З.П. Тамақтанудың микробиология, гигиена және санитария физиологиясының негіздері.
6. Золин В.П. Қоғамдық тамақтандыру өнеркәсіптерінің технологиялық жабдықтары
7. Бисенбаева Г.Е. Аспаздық