**0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығына арналған**

**3 курс «Кондитер» біліктілігі бойынша көрсетілім емтиханына арналған модуль тапсырмалары.**

**Кесте**

Емтихан тапсырушы студенттер тағам дайындауға керекті өнімдерді өз есебінен сатып алады.

 Әр бір емтихан тапсырушы студентке 4 модуль дайындауы үшін 6 сағат беріледі

 Модуль тапсырмалары көрсетілген уақытта дайын болып жарнамалануы тиіс.

**Жұмыс орыны**

Әр бір студент тағам дайындауға керекті құрал-жабдықтарын алып келуіне рұқсат беріледі. Міндетті түрде арнаулы киімдері болуы тиіс.

Жұмыс бастамас бұрын әр ауысымда студент өзіне керекті шалафабрикаттар мен құралдарды өзімен бірге әкелуі тиіс.

Жұмыс орындарын емтихан басталғанға дейін 10 мин бұрын дайындауы керек.

Барлық ингредиенттер, шалафабрикаттар және құрал-жабдықтар алдын-ала дайындалуы керек. Жұмыс орыны өте таза болуы тиіс, таза болмаған жағдайда «Жұмыс орнының тазалығы» критерилері бойынша баға төмендетіледі.

**Модульдер**

Студенттер берілген уақыттың ішінде төменде көрсетілген біліктілікке арналған барлық тапсырмаларды орындап шығуы тиіс.

Студенттер тапсырманы аяқтау және тапсыру уақыттарын ескере отырып, жұмыс үрдісін өз қалауларынша ұйымдастыруға болады.

Барлық модульдер 2 сыбағадан(порция) дайындалады

Модуль бойынша дайын болған тағамдар сырқы түр келбеті және дәмі бойынша бағаланады. 1-ші модуль авторлық үлгіде дайындалады қайталанбауы керек.

Әр тағамға технологиялық карта және калькуляциялық карта жасалуы тиіс.

1 модуль- 15-25 балл

2 модуль-20-35 балл

3 модуль- 12-20 балл

4 модуль- 12-20 балл

**Презентация**

Жұмыс аяқталған соң демонстрациялық үстелге модуль бойынша дайындаған тағамдар 1 сыбағадан қойылады. 2-ші сыбағасы комиссияға бағалануға ұсынылады.

Тағамдардың жанына дайындаған студенттің аты жөні жазылған табличка тұруы керек.

**1. Модуль – Салқын тіскебасар салат**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сипаттамасы**  | 2 сыбағада салқын тіске басар салат дайындау. Талап авторлық шығармашылықта дайындалуы керек. |
| **Ұсынылуы**  | - Салат салмағы – 150 г - 2 сыбаға салат бөлек тәрелкеде – диаметрі 32 см жайпақ дөңгелек ақ тәрелке беріледіҰсыну кезінде қосымша желінбейтін керек-жарақтарды қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ! |
| **Негізгі ингредиенттер** | - Технологиялық картаға сәйкес маңызды ингредиенттер қолданылуы тиіс |
| **Арнаулы жабдықтар** | - Техникалық қауіпсіздік шеберімен келісе отырып, жұмыс орынында ұсынылған жабдықтардан басқа жабдықтарды қолдануға рұқсат етіледі. |
|  **1 модульді орындауға арналған уақытты бөлу** |
|  **Жұмыс аттары** |  **Жұмысты орындау уақыты** |
| 1 | Жұмыс орынын дайындау және технологиялық картаға сәйкес тағамдарды алу | 20 мин |
| 2 | Таңдауы бойынша 2 сыбаға салқын тіске басар салатын дайындау | 20 мин |
| 3 | Жұмыс орынын жинастыру | 10 мин  |
| 4 | Тағамды ұсыну | 10 мин |
|  **Барлығы:** |  **1 сағат** |

**2. Модуль – Ыстық тағам**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сипаттама**  | -2 сыбаға құс етінен ыстық тағам дайындау  -2 түрлі гарнир (күрделі)- көкөніс- күріш- 1 соус қалауы бойынша |
| **Ұсынылуы**  | - Ыстық тағам салмағы – ең азы 220 г- Негізгі тағам мен гарнирдің ұсынылатын қатынасы 60:40 - 50 мл негізгі соуса дәмін тату үшін бөлек соус ыдысында ұсыныладыҰсыну кезінде қосымша желінбейтін керек-жарақтарды қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ! |
| **Негізгі ингредиенттер** | - Технологиялық картаға сәйкес маңызды ингредиенттер қолданылуы тиіс |
| **Арнаулы жабдықтар** | - Техникалық қауіпсіздік шеберімен келісе отырып, жұмыс орынында ұсынылған жабдықтардан басқа жабдықтарды қолдануға рұқсат етіледі. |
|  **2 модульді орындауға арналған уақытты бөлу** |
|  | **Жұмыс аттары** | **Жұмысты орындау уақыты** |
| 1 | Жұмыс орынын дайындау және технологиялық картаға сәйкес тағамдарды алу | 10 мин |
| 2 | 2-сыбаға құс етінен тағам дайындау | 40 мин |
| 3 | 2 сыбаға гарнир дайындау | 30 мин |
| 4 | Соус дайындау | 20 мин |
| 5 | Жұмыс орынын жинастыру | 10 мин  |
| 6 | Тағамды ұсыну | 10 мин |
| **Барлығы:** | **2 сағат**  |

**3. Модуль – Бисквит қамырынан дайындалған өнімдер**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сипаттамасы**  | 2 сыбағада бисквит қамырынан өнім дайындау. Талап авторлық шығармашылықта дайындалуы керек. |
| **Ұсынылуы**  | - Өнім салмағы – 1000 г - 120 г аралығы- Әр өнім бөлек ақ тәрелкеде – тарелке пішіні қалауы бойыншаҰсыну кезінде қосымша желінбейтін керек-жарақтарды қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ! |
| **Негізгі ингредиенттер** | - Технологиялық картаға сәйкес маңызды ингредиенттер қолданылуы тиіс |
| **Арнаулы жабдықтар** | - Техникалық қауіпсіздік шеберімен келісе отырып, жұмыс орынында ұсынылған жабдықтардан басқа жабдықтарды қолдануға рұқсат етіледі. |
|  **1 модульді орындауға арналған уақытты бөлу** |
|  **Жұмыс аттары** |  **Жұмысты орындау уақыты** |
| 1 | Жұмыс орынын дайындау және технологиялық картаға сәйкес тағамдарды дайындау | 30 мин |
| 2 | Таңдауы бойынша 2 сыбаға бисквит өнімін дайындау | 60 мин |
| 3 | Жұмыс орынын жинастыру | 10 мин  |
| 4 | Тағамды ұсыну | 20 мин |
|  **Барлығы:** |  **2 сағат** |

**4. Модуль – Үгілмелі қамырдан дайындалған өнімдер**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сипаттама**  | -2 сыбаға үгілмелі қамырдан өнім дайындау Талап авторлық шығармашылықта дайындалуы керек.  |
| **Ұсынылуы**  | - Өнім салмағы – 1000 г - 120 г аралығы- Әр өнім бөлек ақ тәрелкеде – тарелке пішіні қалауы бойыншаҰсыну кезінде қосымша желінбейтін керек-жарақтарды қолдануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ! |
| **Негізгі ингредиенттер** | - Технологиялық картаға сәйкес маңызды ингредиенттер қолданылуы тиіс |
| **Арнаулы жабдықтар** | - Техникалық қауіпсіздік шеберімен келісе отырып, жұмыс орынында ұсынылған жабдықтардан басқа жабдықтарды қолдануға рұқсат етіледі. |
|  **2 модульді орындауға арналған уақытты бөлу** |
|  | **Жұмыс аттары** | **Жұмысты орындау уақыты** |
| 1 | Жұмыс орнын дайындау және технологиялық картаға сәйкес тағамдарды дайындау | 5 мин |
| 4 | Таңдауы бойынша 2 сыбаға үгілмелі қамырдан өнім дайындау | 40 мин |
| 5 | Жұмыс орынын жинастыру | 5 мин  |
| 6 | Тағамды ұсыну | 10 мин |
|  **Барлығы:** | **1 сағат**  |

**Көрсетілім емтиханының бағалау критерийлері**

**Кәсіби стандартқа сәйкес «Аспаз» білуі керек:** тағамдардың сапасына қойылатын талаптарды, сақтау шарттары мен мерзімдерін, органолептикалық әдіспен тағамдардың және сусындар мен аспаздық өнімдердің сапасын және белгілерін анықтауды;

 **Кәсіби стандартқа сәйкес «Аспаз» меңгеруі керек:** Өндірісте тағамдардың шығынына және сақтауға бақылау жасауды, тағамның сапасына және дайын тағамдар мен сусындардың, аспаздық өнімдердің қауіпсіз болуына бақылау жасауды жүргізіді;

 **WorldSkills талаптары «Аспаз» құзіреттілігі – білуі керек:** ингредиенттердің жіктелу талаптарын сақтау және білу; тауар белгілерінің мазмұнын, тағамдардың сапасы жөнінде жоғары деңгейде білу; Ингредиенттердің тағамдық технологиялық қасиеттерін білу; маусымдық тағамдарды және олардың құндылығын білу;

 **WorldSkills талаптары «Аспаз» құзіреттілігі–меңгеруі керек:** ингредиенттердің сапасын анықтау; температуралық режимді сақтай отырып талап ережелерге сәйкес тағамдардың сақталуының дұрыстығына көз жеткізу; Бағалау критерилері: Объективті бағалау және субъективті бағалау

**Субъективті бағалау :** Ұйымдастыру қасиеті; дайындау технологиясын сақтау,тиімді және жұмыс жасау жылдамдығы; жүру прцессін бақылау; ас үй жабдықтарын және құралдарды пайдалану, аспаздық техникаларды, пышақты шеберлікпен қолдану;

  **Объективті бағалау (ия/жок):** Тамақты ұсыну уақытын сақтау; ұсыну температурасын сақтау;

Рецептурадағы ингредиенттерді ас мәзірінде көрсету;

тағамда міндетті түрде болу керек қоспалар мен ингредиенттердің болуы;

Тағам салмағының сақталуы;

 тағам ұсынғандағы тарелкелердің тазалығы (саусақ іздері, шашыраған,аққан тағам іздері)

**Дайын тағамның дәмін татып субъективті бағалау(слепая дегустация):** тағамның сыртқы түрі, пішіні (түсі,сәйкестігі, жиынтығы); шығармашылық үлгісі;заманауй ағымға сәйкестігі;шеберлік және күрделілік дәрежесі; тағамдар жиынтығының сәйкестігі; тағамға қосылған әр өнімнің жеке дәмдері; қосылған тағамдардың жеке консистенциясы.

**Балдары:** 100-90 (үздік)

 90-80 (жақсы)

 70-60 (қанағаттанарлық)

 60-50 (қанағаттанарлық емес)