



Worldskills Standards Specification

Cooking

Social and Personal Services



WSSS әлемдік деңгейдегі стандарттардың ерекшелігі

WSSS техникалық және кәсіби дағдылар саласындағы үздік халықаралық тәжірибе негізінде жатқан білімді, түсіну мен нақты дағдыларды анықтайды.

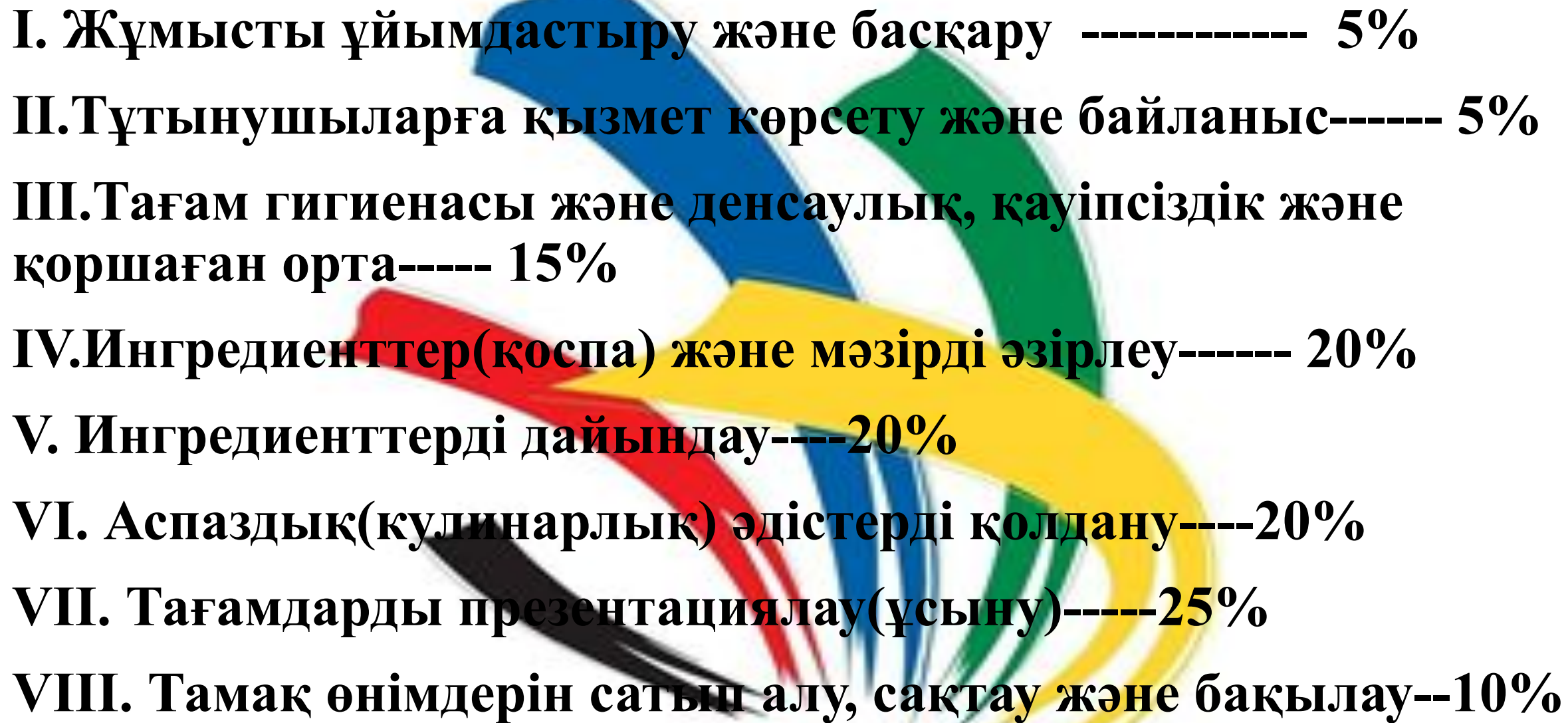
WSSS сипаттаған үздік халықаралық тәжірбиені дағдылар байқауы өз шамасы дәрежесінде көрсетуге арналған. Осылайша, стандарттың ерекшеліктері қажетті даярлыққа және шеберлік бойынша жарысқа қажетті дайындыққа басшылық болып табылады.

Стандарттар ерекшеліктері қосымша тақырыптар мен сілтемелік нөмірлері бар жеке бөлімдерге бөлінген. Әрбір бөлімге стандарттар ерекшеліктеріне оның салыстырмалы маңыздылығын көрсету үшін жалпы бағадан пайыз(%) беріледі. Бұл жиі «өлшеу» деп аталады. Барлық пайыздық белгілеу көрсеткіші 100 тең.

Таңбалау схемасы мен тестілік жоба стандарттардың ерекшеліктерінде көрсетілген дағдыларды ғана бағалайды. Олар дағдылар бойынша жарыстарды шектеу шеңберінде стандарттардың ерекшеліктерін барынша толық көрсететін болады.

Таңбалау схемасы мен тестілік жоба стандарттар ерекшеліктерінде белгілерді бөлуді, мүмкіндігінше іс жүзінде жүзеге асырады. Стандарттардың ерекшеліктерімен белгіленген салмақты бұрмаламайтын жағдайда, бес пайызға ауытқуға жол беріледі.



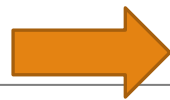
- 
- I. Жұмысты ұйымдастыру және басқару ----- 5%**
 - II. Тұтынушыларға қызмет көрсету және байланыс----- 5%**
 - III. Тағам гигиенасы және денсаулық, қауіпсіздік және қоршаған орта----- 15%**
 - IV. Ингредиенттер(қоспа) және мәзірді әзірлеу----- 20%**
 - V. Ингредиенттерді дайындау----20%**
 - VI. Аспаздық(кулинарлық) әдістерді қолдану----20%**
 - VII. Тағамдарды презентациялау(ұсыну)-----25%**
 - VIII. Тамақ өнімдерін сатып алу, сақтау және бақылау--10%**

I. Жұмысты ұйымдастыру және басқару 5%

Білу және түсіну керек:

Қонақжайлылық пен мейрамхананы ұйымдастыру құрылымын, қызмет көрсету саласын

- Тиімді командалық жұмыстың маңыздылығын
- Гастрономияда қолданылатын арнайы құралдарды пайдалану және күтуді
- Бірқатар жағдайлар және берілген шектеулер мен бюджет шеңберінде жақсы теңгерімді мәзірді қалай жоспарлауға болатынын-



КМ 01. 1.1 Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін сипаттайды



КМ 03. Командада жұмыс жасау



КМ 03. 5.1.гастрономиялық тауар.тағ. құн.хим.күрамы...



КМ.04. 3.6 Мәзір толтыру



Мүмкіндігі(қабілеті) болу керек.

Бүкіл өндіріс бойы, тіпті қысым астында, сапа стандарттарын қолдауға;

Жеке тағамдарға арналған жұмыс жоспарын дайындау және мәзір құру үшін кестелерді жоспарлау. Өзіңіз және басқалар үшін күнделікті жұмысты жоспарлауға;

Қызметке дейінгі барлық дайындық міндеттерін үйлестіруге;

Маңызды мәселелерді маңызы төмендеу мәселелерден ажырату үшін жұмыста басымдықтарды бөліп қоюға;

Жұмыс процесін оңтайландыруға;

Кез келген ас аймағында тиімді жұмыс істеуге;

Қақтығыстарды табу, оларды шешу және командамен шешім табуға;

Ас үй жабдығын пайдалану кезінде энергия үнемдеу әдістерін қолдануға;

Барлық коммерциялық ас үй жабдықтары мен технологияларын білуге және дұрыс әрі қауіпсіз басқаруға;

КМ 01. жұмыс орнын өндірістік тәртіпті сақтау, стандарттарды қолдану

Күтпеген жағдайларда ықыласты және икемді болуға;

Жұмыс әдістерін жағдайға бейімдеу және команданың тиімді мүшесі болуға;

Пайдалану рәсімдерін жақсарту бойынша ұсыныстар енгізуге;

Өз идеяларымен рецепттерді жасау әрі бейімдеу және оларды әрі қарай дамытуға;

Ингредиенттерді сезуді және түсінуді көрсету және рецептсіз тағамды жасай білуге;

Барлық тауарларға құрметпен және экономикалық тапқырлықпен қарауға;

Жеке жұмыс қабілетін бағалау және қажетсіз күйзелістен аулақ болуға;

Өз бетінше мақсаттар қою және оларға жетуге;

Өзінің тұрақты кәсіби дамуына жеке жауапкершілік алуға;



II. Тұтынушыларға (клиент) қызмет көрсету және байланыс 5%

- Қоғамдық тамақтандырудың әртүрлі түрлері мен стильдерінің сипаттамаларын және олардың әрқайсысы қашан тиісті түрде қолданылатынын
- Қоғамдық тамақтандыру түрлерінің азық-түлік өнімдерінің өндірісіне әсерін

КМ.01.

1. Тамақ дайындаудың өндірістік технологиялық процесі туралы түсінік

- Сату және коммуникация құралы ретінде мәзір маңыздылығы
- Жарнамалық материалдар мен мәзірдің тұсау кесіріне құқықтық шектеулер
- **Көпшілік алдында пайда болу клиенттермен қарым қатынас жасау маңыздылығы**

КМ.04.

3. Дайын өнімді тарату желісінен жіберу



Мүмкіндігі болуы керек:

Әрқашан өз тазалығы мен сыртқы түріне назар аударуға;

Әріптестермен, командалармен және клиенттермен тиімді қарым-қатынас жасауға;

Мәзірді сату және коммуникация құралы ретінде пайдалануға;

Жағдайға және клиентке қоғамдық тамақтанудың тиісті стильдерін қолдануға;

Қонақжайлылық және қоғамдық тамақтану индустриясы клиенттерге қызмет көрсетуге бағытталған сала екенін түсінуді көрсетуге;

Басшылық, әріптестер және клиенттер үшін аспаздық мәселелер бойынша кеңестер мен ұсыныстар беруге;

Шешімді ұсыну және келісілген шешімдерге келе, мақсатты қарым-қатынаспен талқылауға;

Жарнамалық азық-түлік акцияларын жоспарлау және өткізу

Қызмет көрсету мерзімін жоспарлау және енгізу;



III. Тағам гигиенасы және денсаулық, қауіпсіздік және қоршаған орта 15%

Білу және түсіну керек:

Тамақ өнімдерін сатып алуға, сақтауға, дайындауға және қызмет көрсетуге қатысты заңнама және озық тәжірибені

Ас үйде қауіпсіз жұмыс істеу және қоғамдық тамақтану жабдықтарын пайдалану үшін заңнама және тиісті тәжірибені

КМ.01.

3. 1. Еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілердің ережелерін түсінеді

Тамақтың бұзылу себептерін

Балғын өнімдердің сапалық көрсеткіштерін

КМ 01.

2. Тамақ дайындаудың әр кезеңінде сапаны төмендететін факторларды анықтау...



Мүмкіндігі(қабілеті) болу керек:

Гигиеналық жұмыс істеу және тағамды сақтау, дайындау және қызмет көрсету үшін санитарлық ережелерді ескеруге

Барлық тауарларды қауіпсіз және гигиеналық сақтауға;

Барлық жұмыс аймақтары ең жоғары стандарттарға сәйкес тазартылғанына көз жеткізуге;

Денсаулыққа, қауіпсіздікке, қоршаған ортаға және жұмыс ортасында азық-түлік гигиенасына ықпал етуге

Қауіпсіздік техникасы ережелерін сақтауға

Барлық құралдар мен жабдықтарды қауіпсіз және өндірушінің нұсқаулықтарына сәйкес пайдалануға;

КМ 01.

3.Жұмыс орындарында қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаманың мәнін түсіну

КМ 02-03

әрбәр оқыту нәтижелерінде (ет,балық, көкөніс) соңында беріледі

IV. Ингредиенттер және мәзірді әзірлеу 20%

Білу және түсіну керек:

Мәзір түрлері мен стильдерін;

Мәзір құрастыру балансын;

Өнім сапасы, мәзір күрделілігі мен гастрономиялық деңгей арасындағы арақатынасты

■ Ингредиенттердің нарықтық бағасы және баға мен сапаның арақатынасын;

■ Маусымдық қол жетімділік және өнім құнын;

■ Ингредиенттердің қоректік қасиеттерін;

■ Тамақ дайындау әдістерінің тамақтануға физикалық әсерін;

КМ 04.

3. Дайын өнімнің тарату желісінен жіберу

3.7 Мәзірлерді мемлекеттік және ағылшын тілдерінде қолданады

КМ 04.

1. Тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым туралы...



Мүмкіндігі болуы керек:

Ингредиенттер мен жабдықтарды сатып алу мәселелері бойынша кеңес беруге;

Мәзір, бюджет және жағдаят үшін өнім сапасының тиісті стандарттарын таңдауға;

Ингредиенттердің таңбалануын тану және сақтауға;

Қонақтардың күтулері мен талаптарына сәйкес болу үшін тамақтану принциптерін қолдануға;

Ингредиенттер сапасының жағдайын анықтау және сапа мен балғындық белгілерін анықтауға, мысалы, сыртқы түрін, хош иісін, құрылымын және т. б.

Стандартқа сай емес тауарларды бағалауға және қабылдамауға;

Мамандандырылған тағамдар үшін қолайлы өнімдерді таңдауға;

Әр түрлі жағдайлар мен жағдаяттар үшін мәзір жасауға;

Мәзір жасау кезінде ұқыпты болу және тамақтану, аллергия туралы ақпарат сияқты міндетті декларацияны ескеруге



V. Ингредиенттерді дайындау 20%

Білу және түсіну керек:

- Құс ұшасы мен құстың немесе жабайы құстың құрылымын сондай-ақ етке құстың барлық түрлерін пайдалану;
- Етті өңдеу және дайындау әдістерін;
- Ет, жабайы және құс ассортименті және оларды жақсы пайдалануды;
- Балықтар мен моллюскалардың қолжетімді ассортиментін және оларды қолайлы пайдалану;
- Кулинарияда қолданылатын балықша және балық дайындау әдістерін;
- Ет, балық өнеркәсібінде қолданылатын жабдықтар мен құралдарды және ингредиенттерді дайындауды;
- Құрал-саймандарды, әсіресе пышақтарды қауіпсіз пайдалану және күтуді

КМ 2.
2. балықты өңдеу
3. ет, құс өңдеу

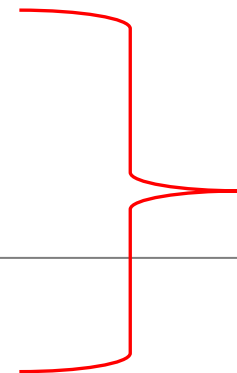


■ Аспаздықта(кулинарияда) қолданылатын жемістер, салат ингредиенттері мен көкөністердің ассортиментін және оларды аспаздық пайдалану үшін дайындау тәсілдерін;

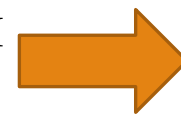
■ Қабылданған көкөніс кесінділері және оларды пайдалануды;

■ Сорпалар және тұздықтар дайындау әдістерін және оларды пайдалануды;

■ Кондитерлік, нан-тоқаш өнімдерін және десерттерді дайындау әдістерін



КМ 03.
5.Салқын тағамдар мен салаттар, винегредтер дайындау



КМ03. 4. Сорпа мен көже дайындау



КМ03. 5. 1. гастрonom. тауар, нан-тоқаш



VI. Аспаздық әдістерді қолдану 15%

Білу және түсіну керек:

- Кулинарияның қолжетімді әдістерінің ауқымы және әртүрлі компоненттер мен мәзірлер үшін оларды қолайлы пайдалануды;
- Дайындаудың ингредиенттерге әсерін;
- Кәсіби аспаздықта пайдаланылатын тұздықтар түрлері және тұздықтар дайындау ережелерін;
- Кәсіби аспаздықта пайдаланылатын сорпа түрлері және сорпа дайындау ережелерін;
- Негізгі тағамдарға классикалық гарнирлер мен толықтыруларды;



Мүмкіндігі болуы керек:

- Тағам дайындауға арналған тиісті жабдықты таңдауға;
- Әрбір ингредиент және әрбір тағам үшін дұрыс дайындау әдісін қолдануға;
- Аспаздық әдістердің толық спектріні қолдануға;
- Дайындау уақытын ескеруге;
- Бір мезгілде әр түрлі пісіру әдістерін біріктіруге және қолдануға;
- Гастрономиялық деңгеймен дайындау әдістерін біріктіруге;
- Қажет болған жағдайда оларды бейімдей отырып, рецепттерді орындауға және өтеу талабының негізінде ингредиенттерді есептеуге;
- Қалаған нәтижеге жету үшін ингредиенттерді біріктіруге;
- Тағамдардың кең ассортиментін өндіруге, соның ішінде
 - сорпа және тұздықтар;
 - стартерлер (ыстық және / немесе суық);
 - салаттар мен тағамдар;



- балықтан және ұлулардан жасалған тағамдар;
 - ет, құс және жабайы құс;
 - көкөніс және вегетариандық тағамдар;
-
- фирмалық және интернационалдық тағамдар;
 - күріш және макарон өнімдері;
 - жұмыртқа тағамдары;
 - кондитерлік өнімдер, нан-тоқаш өнімдері, тәттілер мен десерттер;
 - Қызықты және инновациялық тағамдарды дайындау үшін ингредиенттерді біріктіре отырып, күрделі тағамдарды дайындауға;
 - Рецепттер бойынша аймақтық, ұлттық және халықаралық тағамдарды дайындауға;
 - Тамақ өнімдерін өндіруде заманауи технологиялар мен әдіснамаларды қолдануға



VII. Тағам дайындау және презентация 25%

Білу және түсіну керек:

- Тамақ ұсыну маңыздылығын;
- Қызмет көрсететін ыдыстардың, тарелкалардың және басқа да презентациялық жабдықтардың ассортиментін;
- Тамақ өнімдерін таныстыру үрдістерін;
- Қоғамдық тамақтану стильдері және олардың тағамның ұсынылуына әсерін;
- Гарнирлер және дәстүрлі тағамдарға қосындылары;

КМ 04.
Дайын өнімдерді
безендіру

2 және 3 оқыту
нәтижелері



VIII. Тамақ өнімдерін сатып алу, сақтау, бағалау және бақылау 10%

Білу және түсіну керек: КМ 04. 1 және 3 оқыту нәтижелері

- Маусымдық қол жетімділік және ингредиенттердің бағалығын
- Ортақ тауарлар нарығының процесін
- Жергілікті, ұлттық және халықаралық жеткізушілердің ауқымы мен артықшылықтарын
- Төлемнің және жеткізудің жалпы шарттарын
- Тауарлар мен жабдықтарға тапсырыс беру процесін
- Мәзір бағасына әсер ететін факторларды
- Ингредиенттер құны негізінде сату бағасын есептеу әдістерін
- Тамақ дайындау кезінде үнемдеу және тиімділіктің маңыздылығы
- Орнықтылықтың, қоршаған ортаға әсердің және олармен шартталған көміртегі ізінің маңыздылығы
- Рецепт бағдарламалары мәзір, тауарлар жүйесі, банкет жүйелері және т. б. сияқты өнім шешімде
- Өнімдерді сақтау үшін шешімнің қолжетімділігі

