

# Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі

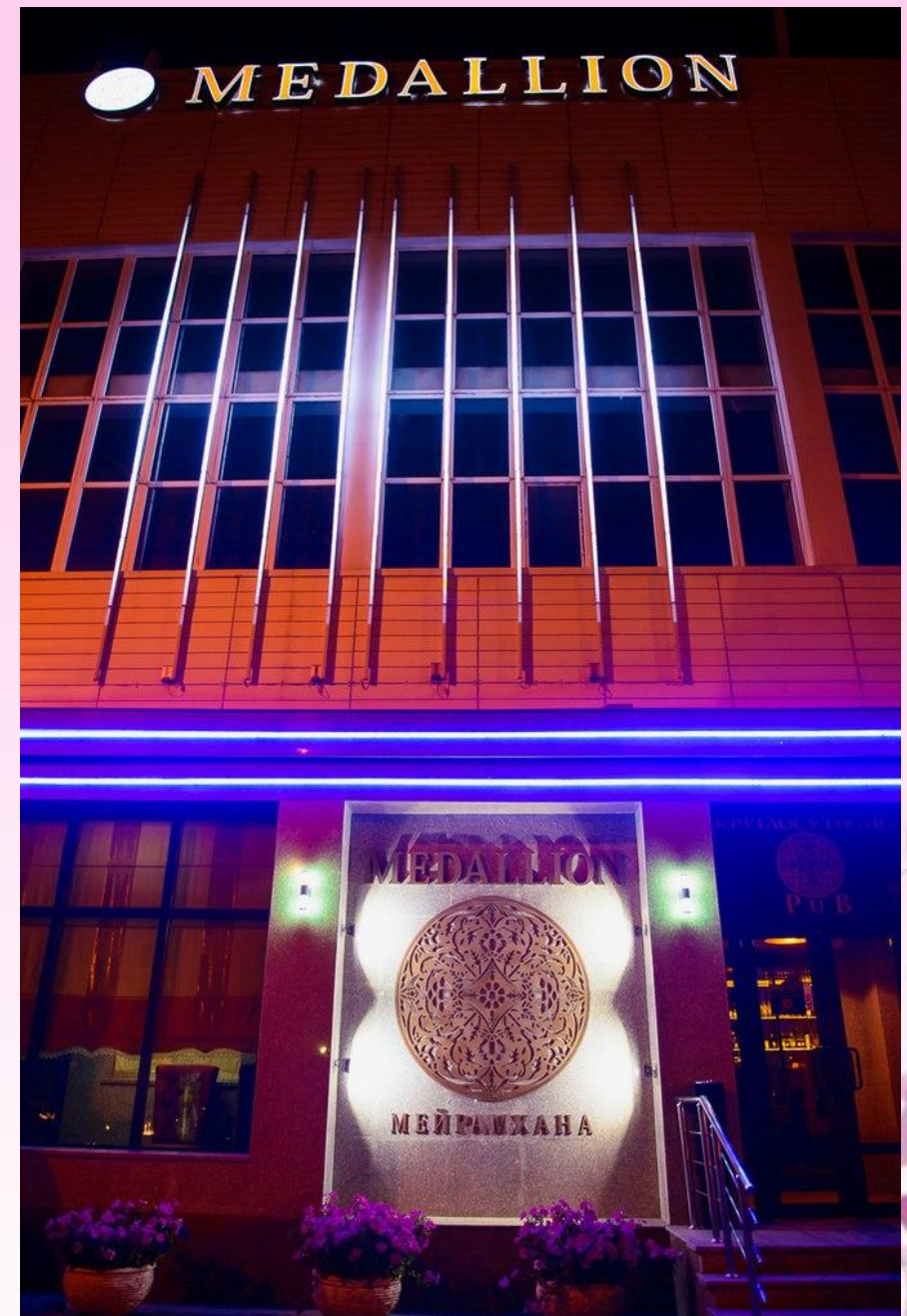


**Технологиялы  
қ  
тәжірибеге  
есебі**

**MEDALLION  
мейрамханасы**

**Мамандығы:**

**Аспаз**

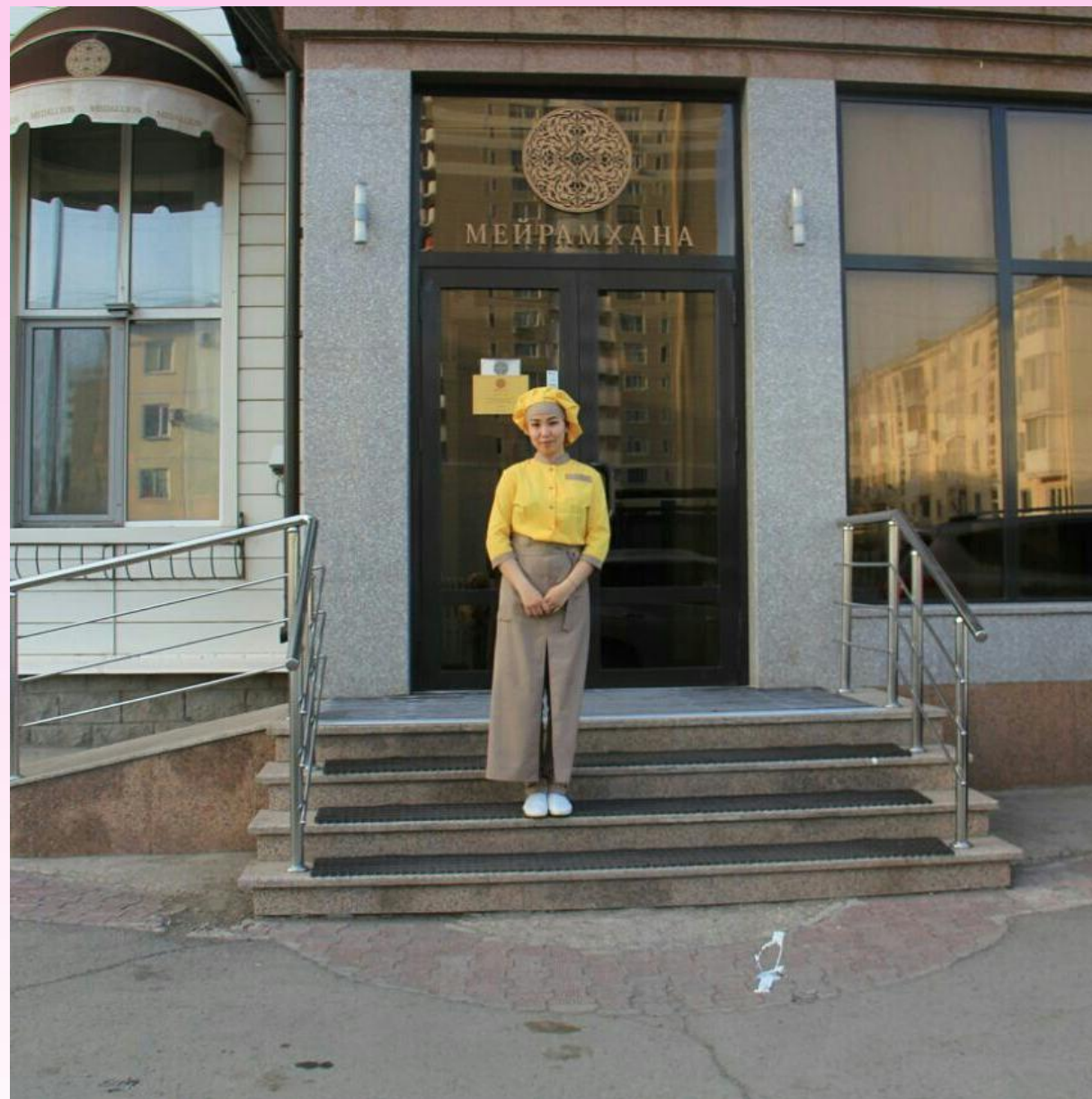


## Кәсіптік тәжірибенің мақсаты мен міндеті

- Теориядан алған білімді тәжірибеде тиянақтау, біліктілікті арттыру.
- Осы алған тәжірибемен біліктілігімді болашақта қоғамдық тамақтандыру орындарында қолдану.
- Теориялық білімді кәсіби аспаздылық жұмыста қолдану.
- Тамақтандыруды ұйымдастыруды және ұсынуды, тағамды әсемдеуді үйрену
- Ұжыммен бірге істеп үйрену
- Алғашқы тәжірибеден алған білімімді шыңдау.



**ОРЫНДАҒАН:  
Қоғамдық  
тамақтандыру және  
сервис колледжі  
оқушысы  
А-256 тобының I-  
курс студенті  
Усейн Айгерім**



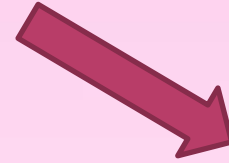


# Кондитер цехы



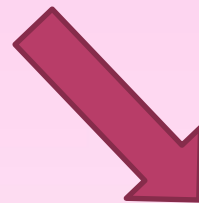


# Ыстық цех





# *Et цехы*





# Кондитер цехындагы машиналар





# Кондитер цехында





# Жасаған жұмыстарым





# Кондитер цехында үйренген





# Ыстық цехында үйренген тағамдарым





# Технологиялық карта

## Тағам атауы: Пицца Маргарита



№	Азық-түлік	Брутто	Нетто
1	Қант	0,010 гр	0,010 гр
2	Тұз	0,010 гр	0,010 гр
3	Ашытқы	0,005 гр	0,005 гр
4	Зәйтун майы	0,040 гр	0,040 гр
5	Су	0.600 гр	0.600 гр
6	Ұн	1 кг	1 кг
7	Шығымы		1600 гр( 8-9 порция)
8			
9	Сыр	200 гр	200 гр
10	Қызанақ	40 гр	40 гр

# Технологиялық карта

## Тағам атауы: Чебуреки



№	Азық-түлік	Брутто	Нетто
1	ҰН	3,5 кг	3,5
2	Сүт	0,750 гр	0,750гр
3	Тұз	0,50 гр	0,50
4	Су	0,750 гр	0,750 гр
5	<b>Начинка</b>		
6	Пияз	0,550 гр	0,500гр
7	Фарш(қой еті)	1кг	1 кг



# СОНГЫ КҮННЕН ЕСТЕЛІК



## Қорытынды

Мен 12.01.17-26.05.17 аралығында *MEDALLION* мейрамханасында кәсіптік тәжірибеден өттім. Осы уақыт аралығында Кондитер Салқын және Ыстық цехта аспаз көмекшісі болып Шеберлігімді шыңдадым Колледжде теориядан үйренгенімді мейрамханда қолданып Үйрендім білмегенімді үйрендім асханада қалай жүруді, қауіпсіздік ережелерді, түрлі машиналармен жұмыс жасауды үйрендім. Енді оны басқада кәсіпорындарында қолданамын