Bäsleşige berlen ýumuş.

“Göle etinden palow, Unaşly towuk çorbasyny taýýarlamak”

Bäsleşik ýumuşlary aşakdaky bölümleri özünde jemleýär:

I. Giriş.
II. Bäsleşige gatnaşmagyň görnüşleri.
III. Bäsleşik üçin ýumuş.
IV. Ýumuşuň bölümleri we ýerine ýetirmekligiň zerur wagty.
V. Bahalaryň kriteriýalary.
VI. Zerur goşundylar.

Ýumuşyň ýerine ýetirilmegine berilýän wagt: 5 sagat.

I.Giriş.

Berkarar döwletimiziň täze eýýamynyň Galkynyşy döwründe “Arkadag Serdarly bagtyýar ýaşlar” ýylynda “Hünär ussatlygy” bäsleşigi öňde baryjy ussat hünärmenleri taýýarlamagyň standartlaryny ýokarlandyrmakdan ybarat bolup durýar. Hünär-tehniki we orta hünär okuw mekdepleriniň talyplarynyň arasynda geçirilýän hünär ussatlygynyň bäsleşigi hereketiniň iň möhüm ugurlarynyň biridir. Hünär ussatlygy bäsleşigi boýunça birinjilik alan ýeňijiler ilki bilen saýlama, soňra bolsa döwlet derejesindäki geçirilýän bäsleşige gatnaşmaga hukuk gazanýar.

Berlen bäsleşik ýumuşy iň gowy-ökde ýaş hünärmenleriň döremegine we olaryň ýüze çykarylmagyna itergi hem-de goldaw berýär.

Milli tagamyň tehnologiýasy başarjaňlyk talyby önümiň daşky görnüşi, önümiň sypaty, bir kesimi, tagamyň hili, tagama bezeg bermeklik, önümi eltip bermeklik ýaly başarnygyny we ussatlygyny özünde jemleýär.

Ýumuş bäsleşigiň talaplaryna degişlilikde anyk we takyk ýerine ýetirmeli.

II. Bäsleşige gatnaşmagyň görnüşleri.

Ýumuşy özbaşdak ýerine ýetirmek.

III. Bäşleşik üçin ýumuş.

Bäşleşik ýumuşynyň düzümi iýmit önümleriniň taýýarlanylyşy bilen bagly işler bolup durýar. Ýaryşa gatnaşyjylar gözükdirilýärler (instruksiýa) we iýmit önümleri bilen üpjün edilýärler.

Bäsleşik ýumuşy yzygider ýerine ýetirilýän birnäçe bölümleri özünde jemleýär. Her bir ýerine ýetirilen bölümler aýratyn bahalandyrylýar. Bäsleşik ýumuşy bölümleýin ýerine ýetirilmeli. Bahalandyrmak bölümden bölüme geçmek bilen amala aşyrylýar.

Bäsleşik aşakdakylary özünde jemleýär:

- berilen tehnologiki karta (Goşundy 1) we önüme gerekli enjamlar (Goşundy 2)
- tagamlary taýýarlamak.

Ähli bölümler boýunça işler bir wagtda başlanmaly. Her bir ýerine ýetirilen bölüm aýratynlykda bahalandyrylýar.

IV. Ýumuşyň bölümleri we ony ýerine ýetirmek üçin gerekli wagty.

Bölümler we wagty 1-nji tablisada getirilýär.

№	Tagamyň atlary	Iş wagty	Ýumuşa berlen wagt
1	Gök önümleriň görnüşler (işdäaçar)	09:00 – 14:00	40 minut
2	Göle etinden palow		2 sagat 30 minut
3	Unaşly towuk çorbasy		1sagat 30 minut
4	Saçagy bezemek		20 minut
	Jemi		**5 sagat**

1-nji bölüm. Gök önümleriň görnüşleri (işdäaçarlar) taýýarlanylyşy.

Minimal wagty (40 minut).

Bäsleşige gatnaşyjy gök önümleriň görnüşlerini (işdäaçarlar) 1-nji tehnologiki karta esasynda taýýarlamagy zerurdyr.

- gök önümleriň hiline seredip kabul etmek
- gök önümleri ölçemek
- gök önümiň ilkinji işlenilip taýýarlanylyşy (ýuwmak, arassalamak,)
- gök önümleriniň kesiliş düzgünleri (tegelek, aýlawly, taýajyk görnüşinde) we başgalar
- önümiň bezelişi
- taýýarlanan gök önümiň goýberilişi

2-nji bölüm. Göle etinden palow taýýarlanylyşy.

Maksimal wagt (2 sagat 30 minut).

Bäsleşige gatnaşyjy göle etinden palowyň 2- nji tehnologiki karta esasynda taýýarlamagy zerurdyr.

Bäsleşige gatnaşyjy aşakdakylary ýerine ýetirmeli:

- gerekli önümleriniň hiline seredip kabul etmek
- önümleri ölçemek

- önümiň ilkinji işlenilip taýýarlanylyşy (ýuwmak, arassalamak,)
- et önümleriniň kesiliş düzgünleri (dört burç, 30-40 gr)
- gök önümleriniň kesilişi (sogan- ýarym aý görnüşinde, käşir-uzyn sypal görnüşinde)
- önüme ýylylyk işini geçirmek we taýýarlamak
- tüwini saýlamak, ýuwmak 3 gezek
- önüme ýylylyk işini geçirmek we taýýarlamak
- önümiň bezelişi
- taýýarlanan önümiň goýberilişi

Bölümde ýumuşy ýerine ýetirmegiň dowamynda bäsleşige gatnaşyjy habar berende önümleriň kesiliş, bezeliş düzgününiň dogrylygyny bahalandyrylýär.

Tagamyň hiline, sypatyna, görnüşine bildirilýän talaplar:

- Tehniki howpsyzlygy berjaý etmek we arassaçylyk – gigiýena işini berjaý etmek;
- tygşytly hem zaýasyz bolmak.
- Tagamdaky käşir önümiň kesilişi 5-8 sm – dan uzyn bolmaly däl.
- Sogan ýarym tegelek görnüşinde kesmeli
- Suw tüwiden takmynan 2 sm-den ýokarda bolmaly.
- Etiň agramy 30-40 gr-dan ýokary bolmaly däl
- Taýyn bolan tüwiniň görnüşi seçelenip durmaly (ýelmeşmeli däl)

3 sagat geçende soň, bäsleşige gatnaşyjy baha goýmak üçin taýýar ýa-da taýýar bolmadyk işini tabşyrmaly:

3-nji bölüm Unaşly towuk çorbasynyň taýýarlanylyşy:

Maksimal wagt (1 sagat 30 minut).

Bäsleşige gatnaşyjy aşakdakylary ýerine ýetirmeli:

- gerekli önümleriniň hiline seredip kabul etmek
- önümleri ölçemek
- önümiň ilkinji işlenilip taýýarlanylyşy
- hamyry taýýarlamak
- hamyry demine goýmak
- hamyry ýaýmak
- unaşy kesmek
- towuk çorbasyny taýýarlamak
- kesilen aşy çorbada gaýnatmak
- bezelişi we goýberilişi.

Bäsleşige gatnaşyjy pişme üçin 3- nji tehnologiki karta esasynda taýýarlamagy zerurdyr.

- aşpeziň iş ýeriniň arassaçylygy toplumyny, taýýarlanan tagamy.

4-nji bölüm Saçagyň bezelişi:

Maksimal wagt (20 minut).

- taýýar bolan işdäaçaryň saçakda goýuluşy
- naharyň saçakda goýuluşy
- unaş naharynyň saçakda goýuluşy
- saçagyň bezeliş aýratynlyklary.

V. Bahalandyrma derejesi.

Berilen bölümde bahalandyrma kriteriýasy we goýulýan ballaryň (emin agzalaryň we baş aşpeziň) mukdary (tablisa 2-de berilýär).

Ähli derejeler boýunça ýumuş bölümleriniň ballarynyň umumy mukdary 100 baly düzýär.

Ballar			
№	**Işleriň atlary**	**Eminleriňki**	**Bellik**
1	Gök önümleriň görnüşleri (işdäaçar)	25	
2	Göle etinden palow	35	
3	Unaşly towuk çorbasy	30	
4	Saçagy bezemek	10	
	Jemi	**100**	

Eminleriň bahalary.

Synçylar eminleriň bahalaryny ulanyp, aşakdaky görkezijileri bahalandyrarlar:

- aýratynlygy, üýtgeşikligi,täzeçilligi;
- bezegleriň görnüşlerini ulanmak;
- berilen önümler bilen işlemek;
- önümleriň reňkleriň sazlaşygy;
- taýýarlamagyň umumy hili;
- önümiň çygly-ýylylyk bilen işlenişiniň hili;
- bezegiň çylşyrymlylygy;
- tehniki işläp bejerilişiniň çylşyrymlylygy.

VI. Zerur goşundylar.

Bu bölümde ýumuşy ýerine ýetirmek üçin zerur bolan goşundylar getirilýär.

№1 goşundy: tehnologiki karta.

№2 goşundy: gerekli enjamlar.

Goşundy №1

№ 1 – nji T E H N O L O G I K I K A R T A

Tagamyň ady:<u>**Gök önümleriň görnüşleri (işdäaçar)**</u>

Çig malyň ady	Agramy, BRUTTO	Agramy, NETTO	Taýýar agramy	Taýýarlamagyň tehnologiýasy
Pomidor	1kg			Hyýar, pomidory ýuwmaly, sapagynyň ýerini kesip aýyrmaly. Gök otlary saýlamaly,könelişen ýapraklaryny aýyrmaly we bol suwda gowy ýuwmaly. Rediskanyň ýaşyny,ýaşynyň düýbüni, köküni kesip aýyrmaly, ýuwmaly. Salat ýapraklarynyň üstüne kesmeli hyýary we pomidory gök otlary käşiri, bulgar burçy, gyzyl sary paprika goýmaly saçaga almaly.
Hyýar	2 kg			
Gök otlar (ukrop, petruşka)	1 desse			
Işdäaçar ýapragy	1 desse			
Rediska	1 desse			
Käşir	1 kg			
Reýhan	1 desse			
Bulgar burç gyzyl, sary paprika)	2 sany			

№ 2 – nji T E H N O L O G I K I K A R T A

Tagamyň ady: <u>Göle etinden palow</u>

<table>
<tr><th>Çig malyň ady</th><th>Agramy, BRUTTO</th><th>Agramy, NETTO</th><th>Taýýar agramy</th><th>Taýýarlamagyň tehnologiýasy</th></tr>
<tr><td>1.Jylka eti</td><td>1 kg.</td><td></td><td></td><td rowspan="6">Malyň döşüniň,öň golunyň etinden alyp, 30-40 gr. böleklere bölmeli, düzlamaly. Gazana ösümlik ýagyny guýup ýakmaly we eti atyp, daşy çala gyzarýança gowurmaly, üstüne dogralan sogan atyp, gowurmyşlamaly.
Soňra 5-8 sm uzynlykda sypal görnüşinde dogralan käşir atyp gowurmyşlamaly, duzlamaly we üstünden tüwiniň agramy bilen deň mukdarda gaýnag suw guýup, 20-30 minut gaýnatmaly.Ezip goýlan tüwini gazana atyp üstüni tekizlemeli we üstünden gaýnag suw guýmaly. Suw tüwiden, takmynan, 2 sm ýokarda bolmaly. Soňra duzyny laýyklap, ody deň düşer ýaly edip güýçli gaýnatmaly. Suwy çekilenden soň, oduny peseldip, gazanyň agzyny, bug çykmaz ýaly ilki kagyz ýa-da ak mata bilen soňra ýokarsyndan gazanyň gapagy bilen ýapyp, örän ýuwaş otda saklamaly. 25-30 min. Etli-käşirli bölegine degmän, tüwini agdarmaly we ýene gazanyň agzyny berk ýapyp 10-15 min. taýýar bolýança saklamaly.
Saçaga goýulanda tabaga ilki tüwi, ýokarsyna käşir we et goýmaly.</td></tr>
<tr><td>2.Tüwi</td><td>1kg.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3.Käşir</td><td>1 kg.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.Düýp sogan</td><td>1 kg.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5.Günebakar ýagy</td><td>300 gr.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6. Duz</td><td>100 gr.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

№ 3 – nji T E H N O L O G I K I K A R T A

Tagamyň ady **Unaşly towuk çorbasy**

Çig malyň ady	Agramy, BRUTTO	Agramy, NETTO	Taýýar agramy	Taýýarlamagyň tehnologiýasy
1. towuk	1 kg			Taýýarlanyp goýlan towugy ýuwmaly, üstüne sowuk suw guýup , käşir , düýp sogan, gök otlary we huruşlyk goşmak arkaly taýýar bolýança gaýnatmaly. Hamyrmaýasyz hamyr ýugryp, ondan unmaş taýýarlamaly. Nahar taýýar bolmazdan 15 minut öň unaşy gaýnap duran çorba atmaly. Taýýar çorbany käselere guýup , üstüne gök otlary sepmeli. Bişen towugy käşir bilen bilelikde aýratyn äberilýär.
2. Ýumurtga	120 gr			
3. käşir	200 gr			
4. sogan	200 gr			
5. gök otlar (ukrop-petruşka)	1 desse			
6. duz	60 gr			
7. süzme	500 gr			
8. üwelen gara burç	10 gr			
9. un	500 gr			
10. sarymsak	50 gr			

Goşundy №2

Gerekli enjamlar

Enjamlaryň, aşhana abzallarynyň, gap-çanagyň toplumlary;
Gazan uly palow üçin, gazan kiçi unaş üçin
Susak
Kepgir
Elektrik plita;
Ölçegleri takyk ýerine ýetirmek üçin elektrik terezi;
Gök önümleri kesmek üçin tagta
Et önümini kesmek üçin tagta
Pyçaklar (uly, kiçi)
Ýörüteleşdirilen pyçak gök önümleri arassalamak üçin
Palaw üçin gap
Nahar çemçesi
Aş tagtasy
Oklow
Elek
Duz, burç üçin gaplar
Plasmas,emalirowannyý jamlar
Pýala käse
Şa käse
Stakan 200 gr-lyk