

QIYMƏTLƏNDİRMƏ TAPŞIRIĞI 1

MƏTBƏX İŞ YERİNİN TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ TƏŞKİL EDİLMƏSİ

Bu qiymətləndirmə alətində 4 hissə var.

- 1. Namizəd üçün təlimatlar:** Bu hissə namizədə veriləcək. Onlara nə etməli olduqlarını dəqiq və aydın şəkildə izah etməlidir. Daxil etməlisiniz:
 - birbaşa namizədə ünvanlanan tapşırıq üçün təlimatlar (məs. Bu tapşırıqda....etməlisiniz)
 - tapşırığı tamamlamalı olduqları vaxt
 - tapşırığın necə qiymətləndiriləcəyi barədə məlumat (məs. tapşırığa neçə qiymət ayrılır və keçmək üçün əldə etməli olduqları standart).
- 2. Qiymətləndirici üçün təlimatlar:** Bu hissə qiymətləndirici üçündür. Tapşırığı ədalətli qiymətləndirmək üçün onlara lazım olan bütün məlumatları verir. Daxil etməlisiniz:
 - tapşırığın təsviri və nəyin qiymətləndirdiyi
 - qiymətləndirmə başlamazdan əvvəl lazım olan hər hansı bir hazırlığın təfərrüatları (məs. hansı materiallara və avadanlıqlara ehtiyac var; otağın necə təşkili və s.)
 - tapşırıq üçün vaxt
 - tapşırıq zamanı qiymətləndiricinin necə davranması barədə məlumat (məs. onlardan namizədlə danışmaq tələb olunurmu?; harada oturmalıdırlar?)
- 3. Qiymətləndirmə qeydi:** Bu, qiymətləndiricinin namizədin fəaliyyətinə dair fikirlərini qeyd etmək üçün tamamlamalı olduğu formadır. Daxil olmalıdır:
 - formanı necə doldurmaq barədə təlimatlar
 - qiymətləndiricinin formaya imza atması və tarixləşməsi üçün yer
- 4. Təlim nəticələri və qiymətləndirmə meyarları ilə əlaqələrin qeydləri:** Bu son hissə, tapşırığın doğruluğunu yoxlamağa kömək etmək üçün lazımdır. Bu tapşırığın əhatə etdiyi hər qiymətləndirmə meyarının qarşısına bir xaç (X) qoymalısınız.

Hissə 1: Namizəd təlimatları

QIYMƏTLƏNDİRMƏ TAPŞIRIĞI 1

MƏTBƏX İŞ YERİNİN TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ TƏŞKİL EDİLMƏSİ

1. Bu tapşırıq nə haqdadır?

Bu tapşırıqda siz, aşpazın yemək hazırlamağa başlaması üçün mətbəx iş yerini təşkil etməlisiniz. Bu tapşırıqın tamamlanması sizin aşağıdakıları edə biləcəyinizi nümayiş etdirməlidir:

- *səhləmlıq və təhlükəsizlik tələblərinə cavab vermək*
- *yeməyin hazırlanması üçün gigiyenik mühit yaratmaq*
- *aşpazın səmərəli işləməsi üçün iş yerini təşkil etmək*

2. Tapşırıq:

Mətbəx iş yerinə baxın. Düzəldilməli olan 8 problem var.

Siz:

- 8 problemi müəyyən etməlisiniz
- Hər problem üçün:
 - niyə problem olduğunu qiymətləndiriciyə söyləyin
 - problemi düzəldin.

Tapşırıq boyunca uyğun səhləmlıq və təhlükəsizlik standartlarını qorumaq üçün müvafiq Şəxsi Mühafizə Vasitəsi (ŞMV) istifadə etməlisiniz.

Tapşırıqın sonunda mətbəx iş yeri aşpazın yemək hazırlamağa başlaması üçün hazır olmalıdır

3. Vaxt:

Bu tapşırıqı tamamlamaq üçün **15 dəqiqə** vaxtınız var

4. Qiymətləndirmə

Hər müəyyən edilmiş problemə 1 bal (Maksimum: 8 bal)

Problemin hər izahına 1 bal (Maksimum: 8 bal)

Olunan hər düzəlişə 1 bal (Maksimum: 8 bal)

ŞMV-nin düzgün istifadəsinə 6 bal.

5. Keçid tələbləri

Bu tapşırıqı keçmək üçün minimum 15 bal tələb olunur.