

QIYMƏTLƏNDİRMƏ TAPŞIRIĞI 2

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 2

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 gıgıyenik 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-nın düzgün istifadəsinə 6 bal.

5. Keçid tələbləri

Bu tapşırıqı keçmək üçün minimum 15 bal tələb olunur.

Hissə 2: Qiymətləndirici təlimatları

QIYMƏTLƏNDİRMƏ TAPŞIRIĞI 2

İŞ YERİNİN TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ TƏŞKİL EDİLMƏSİ

Qiymətləndirici üçün təlimatlar

1. Tapşırıq

Bu tapşırıqda namizəd:

- əvvəlcədən hazırlanmış iş stansiyası ilə 10 problemi müəyyənləşdirməlidir
- qiymətləndiriciyə hər birinin niyə problem olduğunu izah etməlidir
- iş yerində problemi düzəltməlidir

Tapşırığın sonunda aşpazın yemək hazırlamağa başlaması üçün hazır olmalıdır.

Bu tapşırıq namizədin aşağıdakıları edə biləcəyinizi nümayiş etdirməlidir:

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

2. Hazırlıq və mənbələr

- İş yeri namizəd otağa girmədən əvvəl hazırlanmalıdır. İş stansiyası namizədin aşağıdakı nöqsanları müəyyənləşdirməsinə imkan verməlidir
 1. görünən bir nasazlığı olan elektrik avadanlıqları (məs. qırıq və ya boş nagilli mikser)
 2. yanlış qaydada saxlanılan avadanlıqlar (məs. düzgün qaydada qoyulmamış tavalər və qablar)
 3. yanlış qaydada saxlanılan ət
 4. yanlış qaydada saxlanılan tərəvəzlər
 5. yanlış qaydada saxlanılan təmizlik məhsulları
 6. təmizliyə ehtiyacı olan mətbəx əşyaları
 7. çirkli iş səthi
 8. açıq qida tullantı qabları
- Müvafiq Şəxsi Mühafizə Vasitələri (ŞMV) olmalıdır (məsələn, əlcəklər; önlüklər; saç örtüyü)
- İş yerində namizədlərə bu çatışmazlıqları düzəltmək üçün kifayət qədər yer və mənbələr olmalıdır.

3. Vaxt

Bu tapşırığı tamamlamaq üçün namizədin maksimum **30 dəqiqə** vaxtı var.

4. Qiymətləndirici üçün təlimatlar

1. Hər problem üçün, namizəd:
 - problemi izah etmək üçün qiymətləndiriciyə danışmalıdır, niyə problem olduğunu və həll yolunun nədən ibarət olduğunu söyləməlidir
 - Problemi düzəltmək üçün iş stansiyasında dəyişikliklər etməlidir
2. Qiymətləndirici yalnız birbaşa suallar verməlidir, lakin mehriban şəkildə. Əsas suallar:
 - Niyə ŞMV-nin bu xüsusi maddələrindən istifadə edirsiniz?
 - Problemi müəyyən edə bilərsiniz? Bu nədir?
 - Niyə bu problemdir?
 - Bunu düzəltmək üçün nə etməlisiniz?
3. Qiymətləndirici namizədə təklif edə bilər, lakin onu cavaba yönəltməməlidir məs.:
 - Gigiyena ilə bağlı hər hansı bir problem görə bilərsinizmi? (və ya ŞMV istifadəsi ilə, ya da iş yerində)
 - Sağlamlıq üçün təhlükə yarada biləcək hər hansı bir problem?
4. Qiymətləndirici namizədi müəyyən sahələrə və ya cavablara yönəldə BİLMƏZ.
5. Qiymətləndirici namizədin cavablarını Qiymətləndirmə qeydinə yazmalıdır.
 - Namizədin müəyyənləşdirdiyi hər maddəni yoxlayın.
 - Müəyyən edilmiş hər maddəyə 1 xal.
6. Qiymətləndirici namizədə təklif edə bilər. Lakin, bir təklifə ehtiyac varsa, qiymət 0,5 olmalıdır
7. Keçmək üçün minimum 15 bal lazımdır.

TAPŞIRIQ 1: İŞ YERİNİN TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ TƏŞKİL EDİLMƏSİ

QIYMƏTLƏNDİRMƏ QEYDİ

QIYMƏTLƏNDİRİCİ ÜÇÜN TƏLİMAT

- Bu qeydi qiymətləndirmə zamanı tamamlamalısınız. Namizədin diqqətinizi yayındırmamaq üçün qeydləri təmkinlə tamamlamağa diqqət etməlisiniz.
- Namizədin düzgün həll etdiyi hər bir şeyi qeyd edin (X)
 - ŞMV üçün:** Bütün uyğun ŞMV-ləri seçmək üçün 2 bal; Bütün uyğun ŞMV-ləri istifadə etmək üçün 2 bal;
Hər maddənin niyə lazım olduğunu aydın izahatı üçün 2 bal
 - Hər düzgün cavaba 1 bal
 - Təklif tələb edən hər cavaba 0,5 bal.
- Qiymətləndirmənin sonunda ümumi balı verilən boşluğa qoyun
- Qiymətləndirmə qeydinə imza atdığınızdan və tarixi qeyd etdiyinizdən əmin olun.

| Seçilən ŞMV | Geyinilən ŞMV | İzah edilən ŞMV |
|--|--|--|
| a) Əlcəklər b) Önlük c) Saç örtüyü d) Digər | a) Əlcəklər b) Önlük e) Saç örtüyü c) Digər | d) Əlcəklər e) Önlük a) Saç örtüyü b) Digər |
| Problem nədir? | Niyə bu problemdir? | Həlli nədir? |
| 1. Elektrik naqili düzgün birləşdirilməyib | 1. Təhlükəsizlik problemi. Elektrik probleminə və ya yanğına səbəb ola bilər | 1. Yoxlamaq və düzəltmək üçün kvalifikasiyalı elektrik işçisi çağırmaq |
| 2. Mətbəx avadanlığı zəif yığılmışdır | 2. Təhlükəsizlik problemi. Zərər və ya qırılma təhlükəsi olan avadanlıqları üzərindən çəkə bilər | 2. Tavaları və/və ya qaları müvafiq qaydada uyğun yerə qoymaq |
| 3. (məs.) Salat məhsullarıyla eyni soyuducu rəfində duran ət | 3. Sağlamlıq problemi. Bakteriyaların meydana gəlməsinin qarşısını almaq üçün ət digər məhsullardan uzaq sərin yerdə saxlanılmalıdır | 3. Əti soyuducuda digər ərzaq məhsullarından uzaq saxlamaq |
| 4. Mətbəx iş səthində yuyulmamış tərəvəzlər | 4. Sağlamlıq problemi. Tərəvəzlərin çirki bakteriyaları iş səthinə yaya bilər. | 4. Tərəvəzləri uyğun saxlama yerində saxlamaq. |

| | | |
|---|---|--|
| 5. Təmizləyici mayenin uyğun olmayan yerdə saxlanması (məsələn, döşəmədə) | 5. Sağlamlıq problemi. Tökülmə yığılmağa səbəb ola bilər. | 5. Təmizləyici mayeni təyin edilmiş təmizlik anbarında saxlamaq. |
| 6. Lavaboda (sink) çirkli mətbəx bıçaqları. | 6. Sağlamlıq və təhlükəsizlik. Fərqli qida maddələrində istifadə olunan bıçaqlar çirklənə bilər. Yaralanma riski. | 6. Bıçaqları yumaq və müvafiq qaydada saxlamaq |
| 7. İş səthindəki qida tullantıları | 7. Sağlamlıq riski. Bakteriyaların yayılmasını dayandırmaq üçün təmizlənməsi lazımdır | 7. Müvafiq təmizləyici materialları seçmək və istifadə etmək. |
| 8. Açıq/dolu tullantı qabı | 8. Sağlamlıq riski. Tullantıları bu şəkildə atmaq lazımdır | 8Bütün şüşələrin bağlı olduğunu və müvafiq rəflərə qoyulmasını təmin etmək |

Balların ümumi sayı:

QIYMƏTLƏNDİRMƏ TAPŞIRIĞI 2

İŞ YERİNİN TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ TƏŞKİL EDİLMƏSİ
Qiyətləndirmə meyarlarına keçid

| Modul | T/N | Meyar | Modul | T/N | Meyar | | | |
|-------|-----|-------|-------|-----|-------|---|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | | | |
| | | 2 | | | 2 | | | |
| | | 3 | | 2 | 1 | | | |
| | | 4 | | | 2 | | | |
| | | 5 | | | 3 | | | |
| | | 6 | | | 4 | | | |
| | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | | |
| | | | 2 | | | 2 | | |
| | | | 3 | | | 3 | | |
| | | | 4 | | | 4 | | |
| | 3 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | | |
| | | | 2 | | | 2 | | |
| | | | 3 | | | 3 | | |
| | | | 4 | | | 4 | | |
| | 2 | 4 | 1 | 5 | 2 | 1 | | |
| | | | 2 | | | 2 | | |
| 3 | | | 3 | | | | | |
| 4 | | | 4 | | | | | |
| 1 | | 1 | 1 | | | 3 | 3 | 5 |
| | | | 2 | | | | | 6 |
| | | | 3 | | | | | 1 |
| | | | 4 | | | | | 2 |
| 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | 3 | | | |
| | | 2 | | | 4 | | | |
| | | 3 | | | 1 | | | |
| | | 4 | | | 2 | | | |
| | 3 | 1 | 1 | 5 | 4 | 3 | | |
| | | | 2 | | | 4 | | |
| | | | 3 | | | 1 | | |
| | | 2 | 2 | | | 1 | 4 | 4 |
| 2 | | | | | | 3 | | |
| 3 | | | | | | 4 | | |
| 3 | | 3 | 1 | | | 4 | 4 | 2 |
| | | | 2 | | | | | 3 |
| | 3 | | 4 | | | | | |