

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
 Коммунальное государственное казенное предприятие «Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
 Управления образования города Алматы

ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРОВЕДЕННЫМ ОНЛАЙН ЗАНЯТИЯМ В ДОТ

№	Преподаватель/ мастер ПО	Специальность Квалификация	Группа	Язык обучения	Код наименование модуля	Дисциплина	Тема занятия (действие)	Дата	Продолжительность занятия	Видео занятия ¹
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Сыдыгалиева Э.У.	0508000 - «Организация питания»	47 ОП	рус	ПМ 11.Презентация блюд по меню на государственно м, русском и английском языках	Профессиона льная эстетика и дизайн	Учитывает факторы, влияющие на содержание меню	27.03.	30 мин.	https://www.youtube.com/watch?v=T4mVJDBU58A

¹ предоставляется либо ссылка на скачивание данного материала или ссылка на его размещение и свободный доступ

2.	Чулакова Л.С.	1226000- Технология и организация производства продукции предприятий питания 1226092- Повар предприятия питания	54 топ	рус	ПМ 06. Выполнение технологически х процессов приготовления кулинарных блюд, используя различные способы тепловой обработки	Технология приготовлени я пищи	Оформляет банкетные блюда из мраморного мяса в соответствии с модными тенденциями в ресто- ранном бизнесе.	16.03.	30 мин	https://drive.google.com/open?id=13UnlBM24wGIPhvEoD95J0X9vahCwoT7
3.	Чулакова Л.С.	0508000 Тамактанды ұйымдастыру	57опп-б	каз	ПМ 02	Технология приготовлени я пищи	Кесіндіеттен үлестіжарты лайөнімдерж асайды	09.04.	15 мин	https://drive.google.com/file/d/167T-cCGunsQvZ16LwJEHG9ZaBNdJvA8/view?usp=sharing
4.	Алимходжаев А. Т.	0508000 – Тамактандыру ды ұйымдастыру; 0508012 – Аспаз	37 ОППб	каз	КҚ 14. Келушілерге қызмет көрсету	Саудалық есептеулер	Қонақты бағдарламала рмен және белгілі бір күн мен сағатта болатын жеңілдіктерм ен таныстырады	21.04.	5 мин	https://drive.google.com/open?id=1pWuNDGm3OFX868BPD4Oa3J6OPxh9bs_4

5.	Чулакова Л.С.	0507000Организация обслуживания гостиничных хозяйств	12 огх-б	рус	ПМ 05 Предоставление гостям услуг	Организация питания гостиничных хозяйствах	Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой	21.04.	15мин	https://drive.google.com/file/d/1B89u6QtKm9UYmMFn6wUXxOMQekSDtfwg/view?usp=sharing
6.	Сыдыгалиева Э.У.	0508000 - «Организация питания»	38 ОППБ	рус	ПМ14. Обслуживание посетителей.	Профессиональная эстетика и дизайн	Выполняет предварительную и исполнительную сервировку стола	27 .04.	6 мин.	https://drive.google.com/file/d/11Msb_wxbneICZRBuppoTSS-UL40qJ4Yu/view?usp=sharing