

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

Производственное обучение

№	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	Маметаева Г.А.	0508000 «Организация питания» 0508063 «Технолог- менеджер»	49 «ОП-Б»	русский	ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использование м различных способов	Производственное обучение	Готовить блюдо «Рыбное филе с овощами»	30.03.2020	40 мин 40 мин 10 мин	https://drive.google.com/open?id=1zPDHnMzwHGdJgNnUh2vkXcWTJtJy-_7b https://drive.google.com/open?id=1Spsspeqvvgk8oB5Q57jv80jm-JKkzz_0 https://drive.google.com/open?id=1H1GDzS1DT4aJrY_5XdB7rl6IrWQQCXTI

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

2.	Хиониди Д.М.	0508000 «Организация питания» 0508012 «Повар»	52ОПП-6	Русский	ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использовани ем различных способов	Производственное обучение	«Готовить желированные сладкие блюда»	27.03.2020	20 мин	https://drive.google.com/open?id=1hijWJNOqaVv6VBkY_exoMZ11Zmun2U6d
3.	Алимходжаева Айгерим Талгатбеккызы	0508000 «Организация питания» 050801 2 « Повар»	38 ОПП-6	Русский	ПМ13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета	Производственное обучение	«Определять число участников, схемы размещения гостей за столом, наименование блюд и закусок – общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой подаются кушанья»	06.04.2020	9 мин	https://drive.google.com/open?id=1Kf1kSK6kSdp0ulmZnW8cqgHPMvMq24k