

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Коммунальное государственное казенное предприятие

«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»

Управления образования города Алматы

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины (модуля)¹

НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ Технология приготовления пищи

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 1226000 Технология и организация производства продукции предприятий питания

КВАЛИФИКАЦИЯ 122609 2 - Повар предприятий питания

Форма обучения дистанционная

Группа (ы)/курс ТОП/1

Общее количество часов на дисциплину 190 / часы оставшиеся в текущем учебном году по состоянию на 16 марта 2020 г 125 часов

Разработчик (и) Л.Чулакова

Рабочая учебная программа, список рекомендуемой литературы² <https://drive.google.com/open?id=1xyVqLPvNzSfE7n0ACzmUiYHijEkbcZLy>

	План занятия в ДОТ ³	Модуль (раздел)	Тема (действие)	Часы	Ресурсы необходимы е студенту (программы, гаджеты...	Форма проведения (онлайн, на основе образовательной платформ ы.....и т.д.)	Ресурсы для проведения занятия ⁴						
							Видеоурок	Теоретический	Презентации	Электронный учебник	Задания для самостоятельной работы/практической работы	Задания для контроля ⁵	Дополнительные материалы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

¹ Хранится и предоставляется в электронном формате

² Предоставляется ссылка на электронную версию

³ Предоставляется ссылка на электронную версию

⁴ Предоставляется либо ссылка на скачивание данного материала или ссылка на его размещение и свободный доступ

⁵ Контрольные работы, тестовые задания, индивидуальные задания, задания на курсовые работы, задания на отчеты по практике и тд....

1	https://drive.google.com/file/d/1fn5ES8URihHRJ51mq5F5s9GXBWbvnzB5/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	Урок 69. Выполняет карвинг - резную работу, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятиях питания.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/1j3R0tnkx491EORsdIaVtbghT1GEfHrE/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1VjqCgqMlrsJ2KXf5oPoCV4BpN8xG-QfD/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/1Tar2SQkoVR1wA8dX77rPa33-XHiphUyQ/view?usp=sharing
2	https://drive.google.com/file/d/1bUGJOBW4aLvyiXv_2-mPknMIBw0AHNIIf/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	Урок 70. Применяет Фьюжн кулинарию - смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока, сохраняющее гармонию вкуса.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/14Eg-FzwMqyLFGwY5hA0XO1aC-nYDRHzu/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1P8ZiF4jHqgdzxA6v2x5LXMOwleZ6J9My/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/19M073BGsy-TxzbTOLp1UtlqNSZvlR65-/view?usp=sharing

3	https://drive.google.com/file/d/1woEn9npxFsx6kNFFWJvEnxiF8OsGk2VG/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	Урок 71. Характеризует технологию Sous-vide (су вид) - означает под вакуумом, в вакууме.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/1xHcaeC8dB0sIbGI9InwWQ2X9d_sRqwrq/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/16ph8CgjFJqjHQiqy8mr-jQBGa0WtuhM/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/1PV3Q-1ZirK3VZU2v4XNd8IUsHVPkdq/view?usp=sharing
4	https://drive.google.com/file/d/11GLUO9-FN5qGAGz3YhbzHtezWljScD8N/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	Урок 72.Выполняет Барбекю - жарку мяса на предварительн о нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова).	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/1mNsrThd7u_wgklyqjYQcfNFsaGg9ym5/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1RuqDk3aIdKEw4DAG_Ll0Z17K9aI_f8sU/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/1jbfmelnOTWeAu1gV0q4TvW68XWrm4an/view?usp=sharing
5	https://u.to/s6f8Fw	ПМ 06. Оформление и реализация готовой продукции	65.Соблюдает количественны й детского сада выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.	2	Смартфон ПК iPad	Google Класс Zoom		https://u.to/Wzb8Fw https://u.to/Rzf8Fw			https://u.to/0jb8Fw https://u.to/Fjf8Fw		https://u.to/8zf8Fw

6	https://u.to/Lqf8Fw	ПМ 06. Оформление и реализация готовой продукции	66. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.	2	Смартфон ПК iPad	Google Класс Zoom		https://u.to/Rzj8Fw			https://u.to/xTj8Fw		https://u.to/dDn8Fw
7	https://u.to/C6j8Fw	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	67. Характеризует Фудпейринг-инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.	2	Смартфон ПК iPad	Google Класс Zoom		https://u.to/TTr8Fw			https://u.to/7jn8Fw		https://u.to/IDr8Fw
8	https://u.to/Fqb8Fw	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	68. Характеризует Арт-визаж - кулинарное искусство профессионально декорировать блюда.	2	Смартфон ПК iPad	Google Класс Zoom		https://u.to/gzr8Fw			https://u.to/tTr8Fw		https://u.to/Tr8Fw

9	https://drive.google.com/file/d/1kFZZtvz2VlAbnvwAkoB1xNvK9jTxnt3P/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	73. Распознает Пакоджет (льдомиксер) - технологию молекулярной кухни.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/1OZHkIc-jJVeIQvhgg1OyMzdwqoTe38r3/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1JMpr3kxhodyMXQyv5t4PCgBUQLZk9VDQ/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/1DGjwwTiSZOp3cvFRyYIJY8i0hdSdDM1b/view?usp=sharing
10	https://drive.google.com/file/d/14Hjh9v0eVs7OieNGfIHIXqa26Qfejnn/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	74. Понимает технологию КЭЧ (Кук энд Чилл - от (англ.) cook&chill - готовь и охлаждай).	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz Zoom		https://drive.google.com/file/d/1DlCpLgyiE4nZaeXnRu3Yljr1ro3hzW6Uy/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1pM--ELhaACEvC0pSGBCA6OZZjyET29GE/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/13OJ1HE6LvJIHRWnZN_v7Yx4UDMgio2H/view?usp=sharing
11	https://drive.google.com/file/d/18sIKR2DiJM9m-euQh7bC2ua4E0hw7_A9/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	75. Применяет деглазирование - использует мясной сок после жарки изделий в качестве соуса.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz		https://drive.google.com/file/d/1g_190EaGNFw0A9iX2UA3RptXVNIINlG/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/1yRrvOH8cH2nZpozEunl1tfrNwTE-1h/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/1Z7NQ6T9WiRj5BomVvnE-UBBLKywAKuKv/view?usp=sharing

12	https://drive.google.com/file/d/1YWTXz9kW0GCrJRZ9wea6oSUpG0NZXRPD/view?usp=sharing	ПМ 07. Владение инновационным и направлениями в современном кулинарном искусстве.	76.Понимает «Альденте» варку овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.	2	Смартфон ПК iPad	Blm.kz		https://drive.google.com/file/d/1P2XZelEw54Q5PXJYECN84tHmrHQeRZMR/view?usp=sharing			https://drive.google.com/file/d/13beRGpCMfSNIDUMim1bQR44lJ0O69O0j/view?usp=sharing		https://drive.google.com/file/d/18BV4xbT5c4kOwREfO2Z8wY_4Tjw0iARZ/view?usp=sharing
----	---	---	---	---	------------------	--------	--	---	--	--	---	--	---