«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на сентябрь месяц 2019г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности:0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Вводное занятие. | Ознакомление обучающихся с целями и задачами кружка, квалификационной характеристикой. Ознакомление обучающихся с рабочими местами, правилами организации рабочих мест, техникой безопасности. | 17.09.2019г. |
| Профессия повар. История кулинарии. | Ознакомление студентов с общей информацией о деятельности повара, историей кулинарии. Сформировать представление о социальной значимости профессии повара в обществе, ее специфике и уникальности, возможных местах работы, перспективах развития и востребованности на рынке труда. | 24.09.2019г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на октябрь месяц 2019г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности:0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Экскурсия на предприятия общественного питания города | Экскурсия обучающихся на предприятия питания города. Изучение видов и характеристики предприятий питания. | 01.10.2019г. |
| Работа в сети Интернет. Знакомство с фирменными рецептами престижных ресторанов. | Изучение ассортимента блюд престижных ресторанов. Изучение технологии приготовления и оформления фирменных блюд. | 08.10.2019г. |
| Разработка меню ресторана | Изучение видов меню. Правил составления и разработки меню. Разработка меню студентами и его защита. | 15.10.2019г. |
| Механическая кулинарная обработка овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. | Ознакомление студентов с технологическим процессом обработки овощей. Освоение приемов простых и сложных форм нарезки овощей. | 22.10.2019г. |
| Изучение техники карвинга | Ознакомление обучающихся с историей возникновения карвинга, приспособлениями и инструментами для карвинга. Изучение видов и техники карвинга. | 29.10.2019г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

**ҮЙІРМЕ  ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на ноябрь месяц 2019г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Карвинг по овощам. | Изучение правил и основных приемов работы. Вырезание несложных фигур из овощей. | 05.11.2019г. |
| Карвинг по овощам. | Изучение правил и основных приемов работы. Вырезание несложных фигур из овощей. Складывание композиций из них. | 12.11.2019г. |
| Карвинг по фруктам. | Изучение правил и основных приемов работы. Вырезание несложных фигур из фруктов. Ознакомление с режимом хранения готовых изделий. | 19.11.2019г. |
| Национальная кухня Республики Казахстан. | Ознакомление студентов с национальной кухней нашей страны. Деление на бригады. Выбор блюд. Составление инструкционных карт блюд. | 26.11.2019г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на декабрь месяц 2019г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Технология приготовления национальных блюд Республики Казахстан | Приготовление национальных блюд нашей страны по предварительно составленным инструкционным картам. | 03.12.2019г. |
| Национальная кухня разных стран мира. | Выступление студентов с докладами по теме. | 10.12.2019г. |
| Национальная кухня разных стран мира. | Деление на бригады. Выбор блюд. Составление инструкционных карт блюд. | 18.12.2019г. |
| Технология приготовления национальных блюд разных стран мира. | Приготовление национальных блюд разных стран мира по предварительно составленным инструкционным картам. | 24.12.2019г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЕСЕП БЕРУ**

**ОТЧЕТ О КРУЖКОВОЙ РАБОТЕ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

За 1 полугодие 2019-2020 учебного года.

Группа №202, 205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на январь месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Технология приготовления национальных блюд разных стран мира. | Приготовление национальных блюд разных стран мира по предварительно составленным инструкционным картам. | 21.01.2020г. |
| Изучение работы официанта. | Изучение требований предъявляемые к официанту. Столовое белье, посуда, приборы и их подготовка к сервировке. | 28.01.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на февраль месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Изучение работы официанта. | Виды салфеток и уход за ними. Изучение техники складывания салфеток. | 04.02.2020г. |
| Изучение работы официанта. | Изучение видов сервировок столов. Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина. | 11.02.2020г. |
| Изучение работы официанта. | Встреча и размещение гостей. Изучение приемов и выполнение заказов. | 18.02.2020г. |
| Изучение работы официанта. | Изучение обучающимися способов подачи блюд и правил обслуживания посетителей. | 25.02.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ  ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на март месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Конкурс рефератов: «Виды банкетов» | Ознакомление студентов с видами банкетов и их предназначением. Оказать помощь в оформлении рефератов. | 03.03.2020г. |
| Конкурс рефератов: «Виды банкетов» | Защита рефератов студентами. | 17.03.2020г. |
| Изучение работы бармена. | Изучение требований предъявляемые к бармену. Изучение инвентаря и принадлежностей бара. | 31.03.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ  ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на апрель месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Изучение работы бармена. | Изучение обучающимися классификации напитков и коктейлей, аксессуаров и гарниров к ним. | 07.04.2020г. |
| Изучение работы бармена. | Подбор посуды и бокалов для приготовления коктейлей и напитков. Оформление бокалов для подачи коктейлей. | 14.04.2020г. |
| Изучение работы бармена. | Изучение техники работы с шейкером и блендером. | 21.04.2020г. |
| Изучение работы бармена. | Освоение студентами основ технологии приготовления смешанных напитков. | 28.04.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ  ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на май месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Изучение работы бармена. | Освоение студентами основ технологии приготовления смешанных и слоистых коктейлей. | 05.05.2020г. |
| Ролевая игра «В ресторане…» | Изучение специфики работы в ресторане. | 12.05.2020г. |
| Виды тортов. Рисование тортов | Изучение видов тортов, техника рисования. | 19.05.2020г. |
| Изготовление макетов тортов из пенопласта | Подготовка основы для макета. Вырезание, склеивание, подравнивание. | 26.05.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

«Семей қаласының Технология колледжі» мекемесі

Учреждение «Технологический колледж города Семей»

|  |
| --- |
| **«Бекітемін»**  **«Утверждаю»**  Директордың тәрбие ісі  жөніндегі орынбасары  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Ж. Абдыльдинова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2020г. |

**ҮЙІРМЕ  ЖҰМЫСЫНЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН КРУЖКОВОЙ РАБОТЫ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

на июнь месяц 2020г.

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жұмыстың тарауы Раздел работы** | **Жұмыстың мазмұны**  **Содержание работы** | **Белгі туралы орындалу Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** |
| Изготовление макетов тортов из пенопласта | Приготовление белкового крема и оформление макета. Ознакомить со сроками высыхания крема. | 02.06.2020г. |
| Выставка тортов. | Выставка готовых кондитерских изделий обучающихся, презентация. | 09.06.2020г. |
| Подведение итогов кружковой работы. | Обсуждение с учащимися результатов проведения занятий и содержания программы кружка за год. Плюсы, минусы, пожелания и предложения. Анкетирование учащихся. | 16.06.2020г. |

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)

**ҮЙІРМЕ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЕСЕП БЕРУ**

**ОТЧЕТ О КРУЖКОВОЙ РАБОТЕ**

**«КУЛИНАРНЫЕ ИСКУСНИКИ»**

За 2 полугодие 2019-2020уч.года

Группа №202, №205 2 курса обучения

по специальности: 0508000 «Организация питания»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ҮЙІРМЕНІҢ БАСТЫҒЫ:

РУКОВОДИТЕЛЬ КРУЖКА: мастер п/о: Григорьева Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись)