

Pearson BTEC Узбекистан Уровень 3 Квалификации в  
сфере

# ГОСТЕПРИИМСТВА

Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка,  
приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства

Учебно-методический материал

Выпуск 1



## **Edexcel, BTEC и LCCI квалификации**

Квалификации Edexcel, BTEC и LCCI предоставлены компанией Pearson, которая является крупнейшей организацией, присуждающей сертификаты в Великобритании. Компания предлагает академические и профессиональные квалификации, признанные во всем мире и прошедшие сравнительный анализ. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите наш сайт квалификаций по адресу [qualification.pearson.com](http://qualification.pearson.com). Кроме того, вы можете связаться с нами, используя контактную информацию на нашей странице по адресу [qualification.pearson.com/contact us](http://qualification.pearson.com/contact-us)

## **О Pearson**

Pearson – ведущая в мире образовательная компания, которая насчитывает 35 000 сотрудников в более чем 70 странах, усердно работающих над оказанием помощи людям всех возрастов с целью достижения ощутимого прогресса в своей жизни посредством обучения. Учащийся является центром интересов компании и направленных на него действий, поскольку усовершенствование системы образования влияет на людей в целом. Вы можете узнать больше о том, как мы можем помочь вам и вашим учащимся на сайте [qualification.pearson.com](http://qualification.pearson.com)

*Ссылки на сторонние материалы, сделанные в этом документе, выполнены добросовестно. Мы не подписываемся, не одобряем и не принимаем на себя ответственность за содержание материалов, которые могут быть изменены, или за любые высказанные в них мнения. (Материал может включать учебники, газеты, журналы и другие публикации и веб-сайты.)*

*Вся информация в этом документе верна на момент публикации.*

ISBN 978 1 446 96363 0

Все материалы в этой публикации являются собственностью  
© Pearson Education Limited 2020

# Содержание

<b>Введение</b>	<b>1</b>
<b>Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства</b>	<b>3</b>
Руководство по обучению	3
Схемы работы	9
План урока	29



## Введение

Этот буклет является дополнением к спецификации ВТЕС Узбекистан Уровень 3 квалификации в сфере гостеприимства. Спецификация расскажет вам, что нужно преподавать и что нужно оценивать. В этом буклете вы найдете предложения и идеи относительно того, как вы можете это сделать.

Этот буклет даст вам идеи для преподавания и изучения, в том числе практические занятия, реалистичные сценарии, способы вовлечения работодателей в процесс обучения и управления независимым обучением, а также способы оценки. Буклет также показывает, как содержание спецификации может работать на практике, и побудит вас задуматься о различных способах повышения квалификации.

Этот буклет представит вам:

- руководство о том, как преподавать модули в квалификации;
- рекомендуемые ресурсы для поддержки предоставления модулей в квалификации;
- схемы работы, которые показывают темы, упражнения и оценки, охватывающие все модули квалификации;
- планы уроков с подробным руководством о том, как проводить уроки, чтобы охватить содержание модулей.

Информация в этом информационном буклете собрана учителями, которые имеют отношение к разработке квалификаций и поэтому понимают проблемы поиска новых и интересных способов представления квалификаций ВТЕС.

Мы представляем вам руководство по модульному обучению. Оно включает предложения о том, как подходить к учебным целям и содержанию модулей, и идеи для интересных и разнообразных занятий. Вы также найдете советы и идеи о том, как планировать и выполнять свои уроки.

Мы включили список тщательно отобранных ресурсов для каждого модуля. Эти списки ресурсов содержат перечень книг, веб-сайтов и видео, которые вы можете предложить своим ученикам для использования и / или которые вы можете использовать как дополнительные материалы при обучении.



# Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства

---

## Руководство по обучению

### Ознакомление с модулем

Цель этого модуля – помочь учащимся изучить этапы, методы и навыки, необходимые для работы с продуктами питания в гостиничном бизнесе. Вам следует сосредоточиться на том, чтобы ваши учащиеся получили практическое представление о безопасной работе на кухне и о том, как она связана с поиском, хранением, подготовкой, приготовлением и представлением еды. Учащиеся должны будут развить практические навыки подготовки, приготовления и представления еды, чтобы соответствовать требованиям брифа. Организация и планирование будут разработаны таким образом, чтобы содействовать беспрепятственному и безопасному выполнению практических задач.

Существует широкий диапазон различных стилей гостиничного бизнеса, которые предлагают еду, и множество различных видов кухни. Ваши учащиеся должны ознакомиться с широким спектром примеров для того, чтобы получить реальное представление о том, что происходит в данной отрасли, как на национальном, так и на международном уровне. Таким образом они узнают, что от них ожидают, и это поможет им надлежащим образом развить свои навыки и знания.

В данном модуле вы можете использовать различные методы изучения, такие как:

- обсуждение – например, обсуждение в классах и небольших группах о безопасных методах работы;
- индивидуальные или групповые презентации – например, о различных группах продуктов питания и о том, как они используются в блюдах;
- кейс-стади, иллюстрирующие рецепты и меню, используемые в гостиничном бизнесе;
- практические занятия для демонстрации и приобретения навыков, необходимых на кухне.

Учащиеся должны иметь доступ к:

- помещениям с инструментами и оборудованием (кухня) для практики;
- приглашенным спикерам;
- поставщикам с опытом работы;
- возможности посещения работодателей и предприятий;
- интернету;
- содержанию модуля;
- Брифу по самостоятельной работе и Рабочей тетради для самостоятельной работы.

## Начало модуля

Предоставление способа обучения модулю. Он основан на рекомендуемом подходе к оценке, приведенном в спецификации.

### **Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства**

#### **Введение**

В этом модуле рассматриваются этапы и методы создания успешного пищевого продукта для гостиничного бизнеса. В данном модуле учащиеся будут изучать не только методы безопасной работы по отношению к себе и другим, но и безопасность пищи. Ваши учащиеся изучат группы продуктов питания и методы, которые используются при создании блюд для клиентов, начиная от снабжения и до финальной презентации.

Учащиеся будут применять полученные знания и навыки для самостоятельного планирования и приготовления блюд, используя утвержденный бриф. Учащиеся, наконец, завершат обзор навыков и знаний, которые они использовали, и определяют сильные и слабые стороны, которые помогут им в будущем.

#### **Цель обучения А: Изучить безопасные методы работы в сфере гостеприимства**

- Вы можете начать с группового обсуждения различных методов безопасной работы на кухне, о которых учащиеся уже узнали или слышали. Попросите группу подумать, почему это важно.
- Деятельность может быть завершена путем разъяснения важности личной гигиены и причин использования некоторых видов униформы. Это должно быть взаимосвязано с обстановкой на кухне.
- Вы можете разработать сценарии, которые помогут учащимся заполнить формы о несчастных случаях для того, чтобы они знали, какая информация необходима, и как сообщить о несчастных случаях.
- В рамках презентации учащиеся могли бы работать в парах для рассмотрения безопасных методов работы на различных этапах снабжения, хранения, подготовки, приготовления и представления еды. Это может быть определено выбором учащимися бизнеса, который может отличаться по размеру и стилю своего ведения.

**Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства**

- Приглашенный спикер может рассказать членам группы о работе на кухне, также уделить особое внимание безопасным методам работы и важности их соблюдения.
- Вы можете организовать групповое занятие для изучения особых требований к питанию для того, чтобы учащиеся могли обучать остальных учащихся определенным требованиям и способам их соблюдения, например, адаптации блюд.

**Цель обучения В – Изучить навыки снабжения, подготовки, приготовления и подачи еды в сфере гостеприимства**

- Попросите своих учащихся написать список известных им ингредиентов, а затем спросите, в какие группы продуктов питания они входят. Каждая пищевая группа может быть определена паре учащихся для того, чтобы они исследовали, какие блюда могут быть приготовлены из этих ингредиентов. Затем пары могут создать плакат для остальных участников.
- Приглашенный спикер или визит от производителя / продавца продуктов питания может быть бесценным для учащихся для получения представления о том, как продукты питания поступают из предприятий. Подготовьте вопросы, а затем задайте их после завершения визита.
- Учащиеся могут заполнить формы спецификаций по различным инструментам и оборудованию, имеющимся на действующей кухне. В спецификациях можно было бы перечислить типы оборудования, их назначение и ингредиенты, которые могут быть подготовлены или приготовлены с использованием данного оборудования безопасным образом.
- Методикам приготовления и типам пищи можно обучать в практической обстановке, предлагая учащимся повторять ваши действия, например, владение ножом.
- Для подготовки, приготовления и представления пищи можно использовать более целостный подход. Одна из идей может заключаться в том, чтобы разделить методы приготовления и исследовать каждый из них, используя рецепт, включающий эти способы. Затем учащиеся могут изучить подготовку и представить методы, которые можно было бы использовать для одного и того же рецепта. Это должно позволить учащимся получить большой опыт, изучая методы приготовления пищи и следя за процессом от начала до конца.

**Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача  
блюд в сфере гостеприимства**

**Учебная цель С: Уметь планировать, снабжать, подготавливать, готовить  
и подавать блюда согласно запроса**

- Эта цель обучения объединяет знания и навыки, полученные на основе усвоенных уроков. В классе учащиеся могут обсудить то, чему они научились до нынешнего момента, обсудить организацию и безопасные методы работы, необходимые для завершения приема пищи на основе брифа.
- Для того, чтобы убедиться, что учащиеся обладают знаниями и навыками, необходимыми им для завершения оценки, вы можете использовать упражнение по выполнению плана, который необходим для комплексного приема пищи. Как только план будет заполнен, дайте учащимся бриф практической деятельности, которая потребуется позднее.
- Каждый учащийся самостоятельно будет снабжать, хранить, подготавливать, готовить и представлять все три необходимых блюда. Это может быть завершено на одном уроке или разделено на несколько уроков. Необходимо предоставить копию листа наблюдения для того, чтобы учащиеся могли работать над достижением требуемого стандарта.
- После выполнения задания учащиеся могут провести обсуждение с другими учащимися. Они могут попросить предоставить обратную связь, чтобы помочь им проанализировать свое выступление и получить рекомендации на будущее.

## Детали ссылок на другие модули ВТЕС и квалификации

- Модуль 2: Командная работа в сфере гостеприимства;
- Модуль 4: Обслуживание клиентов в сфере гостеприимства;
- Модуль 5: Навыки обслуживания в сфере гостеприимства;
- Модуль 6: Мероприятия в гостеприимстве;
- Модуль 7: Гостеприимство и окружающая среда;
- Модуль 9: Бизнес-предприятие в сфере гостеприимства;
- Модуль 10: Навыки на рабочем месте в сфере гостеприимства;
- Модуль 11: Опыт работы.

*Pearson не несет ответственности за содержание любых внешних интернет-сайтов. Преподавателям важно предварительно просмотреть каждый веб-сайт, прежде чем использовать его в классе, чтобы убедиться, что URL-адрес по-прежнему точен, актуален и уместен. Мы предлагаем преподавателям отмечать полезные веб-сайты и предлагать учащимся доступ к ним через интранет школы, колледжа.*

## Схемы работы

<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Учебные часы</b>	60
<b>Количество уроков</b>	20
<b>Продолжительность уроков</b>	3 часа
<b>Ссылки на другие модули</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Модуль 2: Командная работа в сфере гостеприимства</li> <li>• Модуль 4: Обслуживание клиентов в сфере гостеприимства</li> <li>• Модуль 5: Навыки обслуживания в сфере гостеприимства</li> <li>• Модуль 6: Мероприятия в гостеприимстве</li> <li>• Модуль 7: Гостеприимство и окружающая среда</li> <li>• Модуль 9: Бизнес-предприятие в сфере гостеприимства</li> <li>• Модуль 10: Навыки на рабочем месте в сфере гостеприимства</li> <li>• Модуль 11: Опыт работы.</li> </ul>

Ключи к способу обучения			
<b>ПСР</b>	Письменная самостоятельная работа	<b>ЗМ</b>	Закрепление материала
<b>ПС</b>	Приглашенный спикер	<b>В</b>	Визит
<b>СО</b>	Самостоятельное обучение	<b>ОР</b>	Опыт работы

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
1	Введение в модуль.	ПС	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> обсуждение в классе и примечания на доске с изложением предыдущих тем, знаниями о которых обладают учащиеся.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> преподаватель знакомит учащихся с модулем, изложив характер целей обучения и содержание Рабочей тетради для оценки, которую они должны заполнить. Объясните процедуру оценки модуля.</li> <li>● <b>Приглашенный спикер:</b> приглашенный спикер расскажет о своей роли в работе и снабжении, подготовке и приготовлении пищи. Если позволяет время, можно провести небольшую практическую демонстрацию.</li> <li>● <b>Обсуждение в классе:</b> класс должен обсудить критерии оценки и предыдущий опыт, полученный учащимися на кухне.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны изучить меню ресторанов и гостиниц в различных стилях, как национальных, так и международных. Представьте результаты классу.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> введение в действующую кухню и фокус на практическую деятельность данного модуля.</li> <li>● <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны создать постер с рекомендациями по поведению на кухне.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спецификация модуля.</li> <li>● Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>● Презентация преподавателя.</li> <li>● Приглашенный спикер.</li> <li>● Несколько видов меню для изучения или доступ в интернет.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> сессия вопросы и ответы для проверки понимания учащимися содержания и сферы охвата модуля, процесса оценки.</li> </ul>	
2	<p>Введение в цель обучения А: Изучить безопасные методы работы в сфере гостеприимства.</p> <p>А1 Безопасные методы работы на кухне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оценки риска;</li> <li>● Личная гигиена;</li> <li>● Униформа;</li> <li>● Информация о неисправностях.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> обсудите безопасные методы работы на кухне, включая любой опыт или ситуации, в которых ранее находились учащиеся.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> объясните правила безопасной работы на кухне.</li> <li>● <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны использовать план работ сотрудника кухни, сделать заметки, выделяющие безопасные методы работы для личной гигиены и униформы, и приклеить их к этому плану. Процесс сопровождается обсуждением в классе</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> обсудить то, как заполнить Форму несчастного случая и насколько важна необходимая информация.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся используют различные сценарии для заполнения практических форм о несчастных случаях. Студенты могут обсуждать их в классе, записывая важные пункты и информацию.</li> <li>● <b>Итоги:</b> упражнение, охватывающее вопросы униформы и личной гигиены. Подчеркните, что это является точкой оценки в последующих этапах в рамках модуля.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>● Презентация преподавателя.</li> <li>● Формы и сценарии несчастных случаев.</li> <li>● План работ сотрудника кухни.</li> <li>● Стикеры.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
3	<p>A2 Безопасные методы работы при закупке, хранении, подготовки, приготовлении и представлении пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение в безопасные методы работы с пищей;</li> <li>• Снабжение;</li> <li>• Хранение.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> обсуждение того, что означает безопасность пищевых продуктов и каковы последствия плохой безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> представьте тему и объясните различные этапы, которые имеют важнейшее значение для безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• <b>Обсуждение в классе:</b> учащиеся должны определить ключевые моменты, необходимые для поддержания безопасности пищи, определить, где необходим контроль безопасности продуктов питания, и какими должны быть эти меры контроля.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны получить доступ к конкретному бизнесу в сфере гостеприимства и изучить процесс снабжения продуктами питания и их хранения, также процедуры, используемые для обеспечения их безопасности. Сохраните результаты для следующего урока.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> о снабжении пищей и пунктах, подлежащих наблюдению и документированию.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> список упражнений, показывающих, как продукты питания хранятся в определенных местах и при нужной температуре.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Список упражнений по хранению пищи, включая соответствующие температуры.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> учащиеся обсуждают пункты, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
4	<p>A2 Безопасные методы работы при закупке, хранении, подготовки, приготовлении и представлении пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка;</li> <li>• Приготовление;</li> <li>• Подача.</li> </ul> <p>A3 Особые требования к подготовке, приготовлению и подаче пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Диетические и особые требования.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите предыдущий урок, посвященный снабжению и хранению пищи. Спросите каждого учащегося о том, что он узнал; они не могут повторять сказанные пункты.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> на тему безопасности пищевых продуктов при подготовке, приготовлении и представлении пищи.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> в тех же парах, что и на предыдущем уроке, и используя тот же пример бизнеса гостеприимства, учащиеся должны изучить, как их бизнес подготавливает, готовит и представляет еду. Представьте результаты исследования классу, отметив сходства и различия между предприятиями.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны выполнить упражнение с термометром, чтобы показать важные температуры безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• <b>Упражнение в малых группах:</b> Каждой группе должно быть предоставлено диетическое/специальное требование для изучения. Они представят свои результаты на следующем уроке.</li> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• СП презентация.</li> <li>• Список упражнений с шаблоном термометра.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
5	<p>A3 Особые требования к подготовке, приготовлению и подаче пищи.</p> <p>A4 Важность безопасных рабочих практик в индустрии гостеприимства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Преимущества;</li> <li>• Последствия при несоблюдении правил безопасных рабочих практик.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите предыдущий урок и сделайте выводы.</li> <li>• <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны подготовить презентации по диетическим/специальным требованиям, затем представить их другим группам, задавая вопросы и получая обратную связь.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> информация об особых требованиях, охватывающая все, что было упущено в ходе групповых упражнений, и подчеркивающая важность их соблюдения.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся создадут ментальную карту о преимуществах соблюдения правил безопасной работы и последствиях их невыполнения.</li> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы по ментальной карте и делают заметки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> </ul>
6	Оценка.	ПСР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите предыдущий урок и сделайте выводы.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> закрепите то, что было изучено в ходе модуля.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте Рабочие тетради для оценки и убедитесь, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить выполнение Задания 1 для оценки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
7	<p>Введение в Цель обучения В: Изучить навыки снабжения, подготовки, приготовления и подачи еды в сфере гостеприимства</p> <p>В1 Пищевые группы и поиск.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые группы;</li> <li>• Снабжение.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите цель обучения А в форме теста.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> представить цель обучения В и ее оценку, особенно продовольственные группы и источники их снабжения.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> приведите пример каждого ингредиента в каждой пищевой группе, и названия пищевых групп. Попросите всех учащихся определить, какой ингредиент входит в состав той или иной пищевой группы; используйте обсуждение в классе для того, чтобы получить ответ от большинства учащихся.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> распределите пары по пищевым группам и попросите учащихся создать плакат, добавляя ингредиенты, относящиеся к определенной пищевой группе и к способам их безопасного хранения. После того, как плакат будет готов, он должен быть передан следующей паре, которая должна добавить блюдо к каждому ингредиенту.</li> <li>• <b>Обсуждение в классе:</b> учащиеся должны представить обнаруженные факты и добавить недостающие ингредиенты для приготовления блюд, которые предлагаются во время урока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Фуршет с использованием ингредиентов из каждой пищевой группы.</li> <li>• Значки для пищевых групп.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся готовятся к приглашенному спикеру/визиту на следующий урок. Учащиеся должны составить список вопросов, включающий вопросы по ингредиентам и снабжению.</li> <li>• <b>Вопросы и ответы:</b> пересмотрите упражнение с названием пищевой группы, завершённое в начале урока, и просмотрите ответы. Исправьте ошибки.</li> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают усвоенные на уроке моменты и делают заметки.</li> </ul>	
8	<p>В1 Пищевые группы и поиск.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые группы;</li> <li>• Снабжение;</li> </ul>	<p>ПС В/ПС</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> тест о пищевых группах и ингредиентах, которые они содержат. Попросите учащихся назвать блюда, которые подходят к каждому из ингредиентов.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> обзор и введение в снабжение продуктами питания.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> визит или приглашенный спикер от местного пищевого производителя или дистрибьютора для ознакомления с процессом роста, производства и качества.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся заполняют список вопросов относительно разговора/визита, охватывающего снабжение ингредиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Тест по пищевым группам.</li> <li>• Визит/Приглашенный спикер.</li> <li>• Список вопросов.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> охватить все пищевые группы, которые не были обсуждены во время нахождения в классе визитёра/приглашенного спикера. Завершите свое выступление вопросами и ответами на данную тему.</li> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, пройденные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
9	<p>В2 Кухонные инструменты и оборудование.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Инструменты и оборудование.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите последний урок и просмотрите все вопросы, заданные во время визита/встречи с приглашенным спикером, и любую новую полученную информацию. Закрепите материал о пищевых группах и источниках снабжения.</li> <li>● <b>Обсуждение в классе:</b> учащиеся должны назвать как можно больше инструментов и оборудования, используемых на кухне; каждый член класса должен по очереди писать на доске.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> продемонстрируйте применение оборудования и инструментов на кухне.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> упражнения, которые воспроизводят перечень оборудования/инструментов из содержания модуля; учащиеся должны добавить инструкции по использованию, соответствующие безопасные методы работы и ингредиенты, с которыми они могут быть использованы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Помещение для практики (кухня).</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>● Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>● Список упражнений.</li> <li>● Рецепты.</li> <li>● Ингредиенты.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны овладеть базовыми навыками работы с ножом, включая заточку, крепёжную доску, правильную осанку и технику резки.</li> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
10	<p>V2 Кухонные инструменты и оборудование.</p> <p>V3 Методы подготовки пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Типы пищи.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> попросите каждого участника группы назвать метод приготовления пищи и написать его на доске. Продолжайте упражнение до того момента, пока от учащихся больше не будет поступать никаких предложений. Направьте их к методам, указанным в спецификации модуля.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> попросите каждую пару записать список методов подготовки пищи, определенных в ходе вводного упражнения, и предложить, какие ингредиенты и инструменты/оборудование могут быть использованы для них. Сопровождается обсуждением в классе.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> о методах подготовки, подчеркивая оборудование, описанное на уроке для того, чтобы учащиеся могли использовать его для подготовки пищи.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> продемонстрируйте учащимся методы подготовки пищи, которым они должны следовать в рамках своей рабочей зоны.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спецификация модуля.</li> <li>● Помещение для практики (кухня).</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>● Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>● Рецепты.</li> <li>● Ингредиенты.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны пройти практику подготовки пищи в конце урока. Требуется часть блюда на пробу, и судья из класса, который должен быть объективным в этом задании.</li> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
11	<p>V3 Методы подготовки пищи.</p> <p>V4 Методы и принципы приготовления пищи.</p> <p>V5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Введение и определения;</li> <li>● Методы подготовки;</li> <li>● Обзор методов приготовления;</li> <li>● Обзор продовольственной обработки.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите методы подготовки и обсудите предварительные знания учащихся о методах приготовления пищи, которые могут быть использованы.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> обзор методов приготовления пищи.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны придерживаться правильного метода приготовления пищи для соответствующей работы.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны изучить блюда для каждого из методов приготовления и предложить "лучшие советы" для каждого из них на постере. Затем представить их классу. Соберите всю информацию от учащихся и создайте таблицу знаний класса.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> о принципах продовольственной обработки пищи, включая соответствующие безопасные методы работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Помещение для практики (кухня).</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>● Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>● Рецепты.</li> <li>● Ингредиенты.</li> <li>● Карточки с картинками.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
12	<p>V3 Методы подготовки пищи.</p> <p>V4 Методы и принципы приготовления пищи.</p> <p>V5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы подготовки;</li> <li>• Тушение, приготовление на пару.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока и спросите учащихся, что они знают о них.</li> <li>• <b>Вопросы и ответы:</b> учащиеся должны задуматься над предыдущим уроком и над тем, что каждому учащемуся было легко и трудно усвоить. Спросите у них о любых полезных замечаниях, полученных в ходе рабочей практики или исследований.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня);</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования;</li> <li>• Рецепты;</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
13	<p>В3 Методы подготовки пищи.</p> <p>В4 Методы и принципы приготовления пищи.</p> <p>В5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Методы подготовки;</li> <li>● Влажная варка/кипение варение;</li> <li>● Продовольственная обработка и ее представление.</li> </ul>	ПС	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока и спросите учащихся, что они знают о них.</li> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> учащиеся должны задуматься над предыдущим уроком и над тем, что каждому учащемуся было легко и трудно усвоить. Спросите у них о любых полезных полученных замечаниях.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Помещение для практики (кухня)</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования</li> <li>● Рецепты</li> <li>● Ингредиенты</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования</li> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
14	<p>V3 Методы подготовки пищи.</p> <p>V4 Методы и принципы приготовления пищи.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока и спросите учащихся, что они знают о них.</li> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> учащиеся должны задуматься над предыдущим уроком и над тем, что каждому учащемуся было легко и трудно усвоить. Спросите у них о любых полезных полученных замечаниях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Помещение для практики (кухня).</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
	<p>B5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Влажная варка, приготовление на пару, жарка в горшочке;</li> <li>Продовольственная обработка и ее представление.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li><b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны создать и представить блюда разными способами.</li> <li><b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> <li><b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепты.</li> <li>Ингредиенты.</li> </ul>
15	<p>B3 Методы подготовки пищи.</p> <p>B4 Методы и принципы приготовления пищи.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока и спросите учащихся, что они знают о них.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Помещение для практики (кухня).</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
	<p>B5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сухостойкий способ гриль, жарка во фритюре, на мелком огне, жарка, приготовление в духовке;</li> <li>• Продовольственная обработка и ее представление.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вопросы и ответы:</b> учащиеся должны задуматься над предыдущим уроком и над тем, что каждому учащемуся было легко и трудно усвоить. Спросите у них о любых полезных полученных замечаниях.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
16	<p>V3 Методы подготовки пищи.</p> <p>V4 Методы и принципы приготовления пищи.</p> <p>V5 Навыки оформления и подачи блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сухостойкое выпекание, приготовление в микроволновой печи;</li> <li>• Продовольственная обработка и ее представление.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока и спросите учащихся, что они знают о них.</li> <li>• <b>Вопросы и ответы:</b> учащиеся должны задуматься над предыдущим уроком и над тем, что каждому учащемуся было легко и трудно усвоить. Спросите у них о любых полезных полученных замечаниях.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>	
17	Оценка.	ПСР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите то, что было уже изучено в ходе модуля.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте рабочие тетради для оценки и убедитесь, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить выполнение Задания 2 для оценки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Рабочая тетрадь для оценки.</li> </ul>
18	<p>Введение в цель обучения С: Уметь планировать, снабжать, подготавливать, готовить и подавать блюда согласно запроса</p> <p>С1 План для исполнения запроса.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите основные пункты двух предыдущих целей обучения и то, как это будет способствовать достижению Цели обучения С.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> представьте цель обучения и ее оценку.</li> <li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте бриф и ознакомьтесь с ним, чтобы убедиться, что учащиеся понимают, что требуется.</li> <li>• <b>Обсуждение в парах:</b> учащиеся должны обсудить идеи о том, как они планируют заполнить данный бриф. Получите обратную связь от класса.</li> <li>• <b>Обсуждение в классе:</b> получение доказательств для достижения цели обучения С.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Презентация преподавателя.</li> <li>• Бриф с рецептами.</li> </ul>

#	Тема	Тип урока	Предлагаемые упражнения	Ресурсы
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> убедитесь, что учащиеся понимают требования учебной цели С и готовы к практической оценке.</li> </ul>	
19 & 20	<p>Оценка.</p> <p>С2 Подготовка, приготовление и завершение блюд по запросу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Практическая оценка.</li> </ul> <p>С3 Анализ деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Завершение анализа.</li> </ul>	ПСР	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите то, что было уже изучено в ходе модуля.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте рабочие тетради для оценки и убедитесь, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить выполнение Задания 3 для оценки.</li> <li>● <b>Итоги:</b> заключительная проверка Рабочих тетрадей для оценки с целью убедиться, что все доказательства и части были завершены.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спецификация модуля.</li> <li>● Презентация преподавателя.</li> <li>● Рабочие тетради для оценки.</li> <li>● Помещение для практики (кухня).</li> <li>● Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>● Ингредиенты.</li> <li>● Шаблон и чеклист наблюдений.</li> </ul>



## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	1

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с модулем, что будет преподаваться и как будет оцениваться.</li> <li>• Ознакомить учащихся с методами снабжения, хранения, подготовки, приготовления и представления пищи в сфере гостеприимства.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля .</li> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Приглашенный спикер.</li> <li>• Несколько видов меню для изучения или доступ в интернет.</li> </ul>
------------------------	---

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> Обсуждение в классе и примечания на доске с изложением предыдущих тем, знаниями о которых обладают учащиеся.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> преподаватель знакомит учащихся с модулем, излагает характер целей обучения и обсуждает рабочую тетрадь для оценки, которую они должны заполнить. Объясните процедуру оценки модуля.</li> <li>● <b>Приглашенный спикер:</b> приглашенный спикер расскажет о своей роли в работе и снабжении, подготовке и приготовлении пищи. Если позволяет время, можно провести небольшую практическую демонстрацию.</li> <li>● <b>Обсуждение в классе:</b> класс должен обсудить критерии оценки и предыдущий опыт, полученный учащимися на кухне.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны изучить меню ресторанов и гостиниц в различных стилях, как национальных, так и международных. Представьте результаты классу.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> введение в практическую кухню и фокус на практическую деятельность данного модуля.</li> <li>● <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны заполнить постер с рекомендациями по поведению на кухне.</li> </ul>
Заключительное упражнение (10 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> сессия вопросы и ответы для проверки понимания учащимися содержания и сферы охвата модуля ,также процесса оценки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson ВТЕС Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	2

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с целью обучения А. Изучить безопасные методы работы в индустрии гостеприимства.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами личной гигиены на рабочем месте.</li> <li>• Ознакомить учащихся с необходимостью ношения униформы и ее использования.</li> <li>• Ознакомить учащихся с порядком сообщения о несчастных случаях в пищевой отрасли.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Формы и сценарии несчастных случаев.</li> <li>• План сотрудника кухни.</li> <li>• Стикеры.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> обсудите безопасные методы работы на кухне, включая любой опыт или ситуации, в которых ранее находились учащиеся.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> объясните правила безопасной работы на кухне.</li> <li>● <b>Упражнение в группах:</b> используя план сотрудника кухни, сделайте пометки, выделяющие безопасные методы работы для личной гигиены и униформы. Учащиеся должны приклеить их в подходящее место в плане. Обсудите в классе после завершения работы.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> поговорите о том, как заполнить Форму несчастного случая и насколько важна необходимая информация</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> раздайте учащимся различные сценарии несчастных случаев на кухне для правильного заполнения форм под наблюдением. Передайте формы о несчастном случае разным парам в классе и соберите отзывы от других участников.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> упражнение, охватывающее вопросы униформы и личной гигиены, подчеркните, что это является точкой оценки в последующих этапах в рамках модуля.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	3

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с безопасностью пищевых продуктов на кухне.</li> <li>• Ознакомить учащихся со снабжением пищи в сфере гостеприимства. Предприятия.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасным хранением пищи в гостиничном бизнесе.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• <b>СУ:</b> Список упражнений по хранению пищи, включая соответствующие температуры.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ:</b> Список упражнений; <b>ШФ:</b> Шаблон формы; <b>СП:</b> Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> спросите: «Что означает безопасность пищи и каковы последствия недостаточно безопасного ее хранения?» Суммируйте идеи учащихся и обобщите имеющиеся у них знания и мнения.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> представьте тему и объясните различные этапы, которые имеют важнейшее значение для безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• <b>Обсуждение в классе:</b> побудите учащихся определить ключевые моменты, необходимые для поддержания безопасности пищи, там, где важно осуществлять контроль и какими должны быть эти меры контроля.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> каждая пара должна получить доступ к конкретному бизнесу в сфере гостеприимства и изучить процесс снабжения, хранения продуктов питания и процедуры, используемые для обеспечения их безопасности. Сохраните результаты для следующего урока.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> обзор о снабжении продуктами питания и пунктах, подлежащих наблюдению и документированию. Расскажите о качестве различных ингредиентов, их стоимости и так далее.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> составьте список упражнений, показывающих, как продукты питания хранятся в нужных местах и при нужной температуре.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – побудите учащихся обсудить вопросы, усвоенные на уроке, и сделать заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	4

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы при подготовке пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы при приготовлении пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы при представлении пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с диетическими и особыми требованиями к питанию при подготовке, приготовлении и представлении пищи.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• <b>СУ:</b> Список упражнений с шаблоном термометра.</li> </ul>
------------------------	---

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите Урок 3, посвященный снабжению и хранению пищи. Спросите каждого учащегося о том, что он узнал; учащиеся не могут повторять высказанные пункты.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> затроньте тему безопасности пищевых продуктов при подготовке, приготовлении и представлении пищи.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> в тех же парах, что и на предыдущем уроке, и используя тот же пример бизнеса в сфере гостеприимства, учащиеся должны изучить, как их бизнес подготавливает, готовит и представляет еду. Представьте результаты исследования классу, отметив сходства и различия между предприятиями.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> составьте список упражнений, который позволит учащимся выполнить упражнение с термометром. Предоставьте шаблон термометра с пустыми метками, где учащиеся могут вводить важные значения безопасной температуры пищевых продуктов.</li> <li>● <b>Упражнение в малых группах:</b> Каждой группе должно быть предоставлено диетическое/специальное требование для изучения. Учащиеся должны представить свои результаты на уроке 5.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – побудите учащихся обсудить вопросы, усвоенные на уроке, и сделать заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	5

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с особыми требованиями к подготовке пиццы (продолжение).</li> <li>• Ознакомить учащихся с преимуществами безопасных методов работы в сфере гостеприимства.</li> <li>• Ознакомить учащихся с последствиями несоблюдения безопасных методов работы в сфере гостеприимства.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите урок 4 и сделайте выводы, особенно относительно температуры и безопасных методов работы для подготовки, приготовления и представления пищи.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны подготовить презентации по диетическим/специальным требованиям и затем представить их другим группам, задавая вопросы и получая обратную связь.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> информация об особых требованиях, охватывающих все, что было упущено в ходе групповых упражнений, и подчеркивающих важность их соблюдения.</li> <li>• <b>Упражнение в парах:</b> побудите учащихся сделать ментальную карту о преимуществах соблюдения правил безопасной работы и последствиях их невыполнения.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – побудите учащихся обсудить вопросы по ментальной карте, касающиеся преимущества и последствий соблюдения/несоблюдения безопасных методов работы, после обсуждения сделайте заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson ВТЕС Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	6

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с брифом самостоятельных работ Цели обучения А.</li> <li>• Ознакомить учащихся с требованиями Цели обучения А.</li> <li>• Убедиться, что учащиеся понимают, что они должны сделать для того, чтобы выполнить самостоятельную работу Цели обучения А.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Введение:</b> закрепите урок 5 и сделайте выводы.</li></ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> повторите то, что было изучено в рамках модуля до этого момента.</li><li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте Рабочие тетради для оценки и направьте учащихся к брифу по самостоятельной работе. Просмотрите бриф для того, чтобы убедиться, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li><li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить оценку для выполнения Цели обучения А.</li></ul>
Заключительное упражнение (10 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Итоги:</b> соберите Рабочие тетради для оценки.</li></ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson ВТЕС Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	7

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с Целью Обучения В, связанной со снабжением, подготовкой, приготовлением и представлением пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с различными используемыми пищевыми группами.</li> <li>• Ознакомить учащихся с блюдами, приготовленными из этих пищевых групп.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Фуршет с использованием ингредиентов из каждой пищевой группы.</li> <li>• Значки для пищевых групп.</li> </ul>
------------------------	---

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите Цель обучения А в форме теста, посвященного безопасным методам работы и специальным требованиям.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> представьте Цель обучения В и ее оценку, особенно продовольственные группы и источники их снабжения.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> приведите пример каждого ингредиента в каждой пищевой группе и названия пищевых групп. Попросите всех учащихся определить, какой ингредиент входит в состав той или иной пищевой группы; используйте обсуждение в классе для того, чтобы получить ответы от большинства учащихся.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> распределите пары по пищевым группам и попросите создать плакат, добавляя ингредиенты, относящиеся к определенной пищевой группе и к способам их безопасного хранения. После того, как плакат будет готов, плакаты должны быть переданы следующей паре, которая должна назвать блюдо к каждому ингредиенту.</li> <li>● <b>Обсуждение в классе:</b> учащиеся должны представить обнаруженные факты и добавить недостающие ингредиенты для приготовления блюд, которые предлагаются во время урока.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся готовятся к визиту приглашенного спикера на следующем уроке. Учащиеся должны составить вопросы, охватывающие ингредиенты и снабжение.</li> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> пересмотрите упражнение с названием пищевой группы, завершённое в начале урока, и просмотрите ответы. Исправьте ошибки.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	8
<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с основными пищевыми группами (продолжение).</li> <li>• Ознакомить учащихся со снабжением пищи продуктами питания с точки зрения места, цены и качества.</li> <li>• Познакомить учащихся с другими людьми, успешно занимающимися управлением кухни в сфере гостеприимства.</li> </ul>
<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Тест по пищевым группам.</li> <li>• Приглашенный спикер/визит.</li> <li>• Список вопросов.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ:</b> Список упражнений; <b>ШФ:</b> Шаблон формы; <b>СП:</b> Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> используйте тест о пищевых группах и ингредиентах, которые они содержат. Попросите учащихся назвать блюда, к которым подходит каждый из ингредиентов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> предоставьте обзор и введение в снабжение продуктами питания в сфере гостеприимства.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> визит или приглашенный спикер из местного пищевого производства, дистрибьютора для ознакомления с процессом роста, производства и качества.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся заполняют список вопросов относительно разговора/визита, охватывающего снабжение ингредиентами.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> вы должны охватить все пищевые группы, которые не были озвучены во время визита/встречи с приглашенным спикером. Завершите свое выступление</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	9

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с инструментами и оборудованием, используемыми на кухне.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасным использованием инструментов и оборудования на кухне.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• СУ: Список упражнений.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Введение:</b> закрепите урок 8 и просмотрите все вопросы, заданные во время визита/приглашенного спикера, и любую новую полученную информацию. Повторите пищевые группы и источники снабжения.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Обсуждение в классе:</b> учащиеся должны назвать как можно больше инструментов и оборудования, используемых на кухне; каждый член класса должен по очереди писать на доске.</li> <li>• <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> продемонстрируйте применение оборудования и инструментов на кухне. Это практическая демонстрация безопасных методов работы.</li> <li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> составьте список упражнений, который воспроизводит перечень оборудования/инструментов из содержания модуля; учащиеся должны добавить инструкции по использованию, соответствующие безопасные методы работы и ингредиенты, с которыми они могут быть использованы</li> <li>• <b>Упражнение в группах:</b> учащиеся должны овладеть базовыми навыками работы с ножом, включая заточку, крепежную доску, правильную осанку и технику резки.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	10

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с кухонными инструментами и оборудованием (продолжение).</li> <li>• Ознакомить учащихся с подготовкой пищи на кухне в сфере гостеприимства.</li> <li>• Ознакомить учащихся с различными видами пищи, используемой на кухне в сфере гостеприимства.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> попросите каждого члена группы назвать метод приготовления пищи и написать его на доске. Продолжайте опрос, пока учащиеся не исчерпают идеи. Направьте их к методам, указанным в спецификации модуля.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> попросите каждую пару записать список методов подготовки пищи, определенных в ходе вводного упражнения, и предложить, какие ингредиенты и инструменты/оборудование могут быть использованы для них. Обсудите с классом.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> о методах подготовки, подчеркивая оборудование, описанное на уроке для того, чтобы учащиеся могли использовать его для подготовки пищи.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> продемонстрируйте учащимся методы подготовки пищи, которым они должны следовать в рамках своей рабочей зоны.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны пройти практику подготовки пищи в конце урока. Требуется часть блюда на пробу, и судья из класса, который проявит объективность в данном вопросе.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTES Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	11

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с методами приготовления.</li> <li>• Ознакомить учащихся с методами обработки и представления пищи.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Маркерная доска и ручки.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> <li>• Карточки с картинками.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> закрепите методы подготовки и обсудите предварительные знания учащихся о методах приготовления пищи, которые могут быть использованы.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> проведите обзор методов приготовления пищи. Кратко пройдите по каждому из способов приготовления пищи, предложив способы их использования.</li> <li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны подбирать правильный способ приготовления пищи в соответствии с правильным определением при помощи карточек с изображениями.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> побудите учащихся исследовать блюда для каждого из методов приготовления и создайте "лучшие советы" для каждого из методов на плакате. Затем они должны представить свои плакаты классу. Соберите всю информацию у учащихся и создайте список знаний класса.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> о принципах продовольственной обработки пищи, включая соответствующие безопасные методы работы.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	12

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся на практике с влажными методами приготовления – тушение и приготовление на пару.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом подготовки и обработки пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы в практической обстановке.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока. Спросите учащихся, что они знают о каждом из методов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> задайте вопросы для того, чтобы подтолкнуть учащихся к размышлениям над уроком 11 и над тем, что каждый учащийся считает легким и трудным. Используйте вопросы для того, чтобы получить любые сведения, которые они узнали в ходе практики или исследования.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы на уроке.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	13

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся на практике с влажными методами приготовления пищи – варение, кипячение и варка.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом подготовки и обработки пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы в практической обстановке.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока. Спросите учащихся, что они знают о каждом из методов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> задайте вопросы для того, чтобы подтолкнуть учащихся к размышлениям над уроком 12 и тем, что каждый учащийся нашел легким и трудным. Используйте вопросы, чтобы понять, какие сведения они получили.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	14

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся на практике с влажными методами приготовления пищи – варка, приготовление на пару, жарка в горшочке.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом подготовки и обработки пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы в практической обстановке.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ</b>: Список упражнений; <b>ШФ</b>: Шаблон формы; <b>СП</b>: Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока. Спросите учащихся, что они знают о каждом из методов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> задайте вопросы для того, чтобы подтолкнуть учащихся к размышлениям над уроком 13 и тем, что каждый учащийся нашел легким и трудным. Используйте вопросы, чтобы понять, какие сведения они получили.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTEC Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	15

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся на практике с сухими методами приготовления пищи – гриль, жарка во фритюре, на мелком огне, с обжаркой, выпекание.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом подготовки и обработки пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы в практической обстановке.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ:</b> Список упражнений; <b>ШФ:</b> Шаблон формы; <b>СП:</b> Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления для этого урока. Спросите учащихся, что они знают о каждом из методов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> задайте вопросы для того, чтобы подтолкнуть учащихся к размышлениям над уроком 14 и тем, что каждый учащийся нашел легким и трудным. Используйте вопросы, чтобы понять, какие сведения они получили.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	16

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся на практике с сухими методами приготовления пищи – выпекание и приготовление в микроволновой печи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом подготовки и обработки пищи.</li> <li>• Ознакомить учащихся с безопасными методами работы в практической обстановке.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Рецепты.</li> <li>• Ингредиенты.</li> </ul>
<p>Ключ: <b>СУ:</b> Список упражнений; <b>ШФ:</b> Шаблон формы; <b>СП:</b> Слайд презентации</p>	

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Введение:</b> назовите методы приготовления из этого урока. Спросите учащихся, что они знают о каждом из методов.</li> </ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Вопросы и ответы:</b> задайте вопросы для того, чтобы подтолкнуть учащихся к размышлениям над уроком 15 и тем, что каждый учащийся нашел легким и трудным. Используйте вопросы, чтобы понять, какие сведения они получили.</li> <li>● <b>Презентация под руководством преподавателя:</b> закрепите методы приготовления пищи, изученные на этом уроке. Поговорите о рецептах, которые были использованы для урока.</li> <li>● <b>Упражнение в парах:</b> учащиеся должны подготовить, приготовить и завершить два блюда по рецептам, включающим подробные методы приготовления. Работа должна выполняться безопасно и гигиенично с использованием соответствующего оборудования. Дайте учащимся четкие сроки для работы и поощряйте их к тому, чтобы они расставляли приоритеты и работали в команде. Они должны закончить и представить блюда разными способами.</li> <li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> по завершению приготовления блюд используйте отзывы участников и свои отзывы для того, чтобы направить пары с целью улучшения во всех областях, оцениваемых в ходе тестирования.</li> </ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Итоги:</b> обсуждение в классе – учащиеся обсуждают вопросы, усвоенные на уроке, и делают заметки.</li> </ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson ВТЕС Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	17

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с брифом для самостоятельных работ Цели Обучения В.</li> <li>• Ознакомить учащихся с требованиями Цели обучения В.</li> <li>• Убедиться, что учащиеся понимают, что они должны сделать для выполнения самостоятельной работы Цели обучения В.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Введение:</b> закрепите урок 16 и сделанные из него выводы.</li><li>• <b>Обсуждение в классе:</b> рассмотрите результаты упражнения, пройденного учащимися и обсудите в группах.</li></ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> закрепите то, что было изучено в ходе модуля.</li><li>• <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте Рабочие тетради для оценки и направьте учащихся к брифу по самостоятельной работе. Просмотрите бриф для того, чтобы убедиться, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li><li>• <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить оценку для выполнения Цели Обучения В.</li></ul>
Заключительное упражнение (10 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Итоги:</b> соберите Рабочие тетради для оценки.</li></ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson ВТЕС Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	18

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с Учебной Целью С: планирование, снабжение, подготовка, приготовление и представление блюд по запросу.</li> <li>• Ознакомить учащихся с брифом для самостоятельных работ Цели обучения С , планом для выполнения запроса.</li> <li>• Ознакомить учащихся с требованиями Цели обучения С. Планирование практики.</li> <li>• Убедиться, что учащиеся понимают, что они должны сделать для того, чтобы завершить Цель обучения С Планирование практик.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> <li>• Маркерная доска/бумага для флипчарта и ручки.</li> <li>• <b>СП:</b> Презентация преподавателя.</li> <li>• Бриф с рецептами.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Введение:</b> закрепите то, что было уже изучено в ходе двух предыдущих целей обучения и объясните, каким образом это будет полезно для достижения Цели Обучения С.</li></ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Презентация под руководством преподавателя: представьте цель обучения и ее оценку.</li><li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте рабочие тетради для оценки и убедитесь, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li><li>● <b>Обсуждение в парах:</b> учащиеся должны обсудить идеи о том, как они планируют заполнить данный бриф. Обратная связь с классом.</li><li>● <b>Обсуждение в классе:</b> необходимость доказательств Цели Обучения С.</li></ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Итоги:</b> убедитесь, что учащиеся понимают требования Учебной цели С и готовы к практической оценке на следующем уроке.</li></ul>

## План урока

<b>Квалификация</b>	Pearson VTET Узбекистан Уровень 3 Квалификации в сфере гостеприимства
<b>Модуль</b>	Модуль 8: Снабжение, хранение, подготовка, приготовление и подача блюд в сфере гостеприимства
<b>Номер урока</b>	19 и 20

<b>Цели урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознакомить учащихся с брифом для самостоятельных работ и требованиями Цели обучения С.</li> <li>• Убедиться, что учащиеся понимают, что они должны сделать для того, чтобы завершить Цель обучения С. практика.</li> <li>• Ознакомить учащихся с процессом обзора оценки и их эффективности.</li> </ul>
-------------------	--

<b>Список ресурсов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификация модуля.</li> <li>• Рабочие тетради для оценки.</li> <li>• Помещение для практики (кухня).</li> <li>• Разнообразие кухонных инструментов и оборудования.</li> <li>• Ингредиенты.</li> <li>• <b>ШФ:</b> Шаблон и чек-лист наблюдений.</li> </ul>
------------------------	--

Ключ: **СУ:** Список упражнений; **ШФ:** Шаблон формы; **СП:** Слайд презентации

Упражнения	Учебные заметки
Начальное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Введение:</b> закрепите то, что было уже изучено в ходе модуля.</li></ul>
Основные упражнения (140 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Упражнение под руководством преподавателя:</b> раздайте Рабочие тетради для оценки и убедитесь, что учащиеся понимают, что от них требуется.</li><li>● <b>Самостоятельное упражнение:</b> учащиеся должны завершить оценку Цели Обучения С.</li><li>● Вы должны наблюдать за практической оценкой, заполняя шаблон наблюдения и чек-лист.</li><li>● Вы должны заполнить раздел обзора оценки после того, как учащиеся заполнят этот заключительный практический раздел.</li></ul>
Заключительное упражнение (20 минут)	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Итоги:</b> проведите заключительную проверку Рабочих тетрадей для оценки, чтобы убедиться, что все доказательства и части были завершены.</li></ul>

For information about Pearson Qualifications, including Pearson Edexcel, BTEC and LCCI qualifications visit [qualifications.pearson.com](http://qualifications.pearson.com)

Edexcel and BTEC are registered trademarks of Pearson Education Limited

Pearson Education Limited. Registered in England and Wales No. 872828  
Registered Office: 80 Strand, London WC2R 0RL.

VAT Reg No GB 278 537121



ISBN 978-1-4469-6363-0  
9 781446 963630 >