

Группа 2



**Расписание занятий
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«МАСТЕР ГАСТРОНОМИИ»
Раздел «Сервировка и декорирование стола»**

Срок обучения с 09.10.2024г. по 25.12.2024г.

Объем 36 ак. часов

Адрес: пр-кт Гагарина, 13

Наименование раздела	Наименование дисциплины	Дата	Начало занятий	Объем часов	Место проведения занятия	Преподаватель	Вид занятия
Раздел 1. Основы сервировки и декорирования	Тема 1.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	9 октября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Лекция
	Тема 1.2 Подготовка организации общественного питания к приему гостей. Основные требования сервировки стола	16 октября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Лекция
			16:20-17:05 17:15-18:00	2			Практическое занятие
	Тема 1.3 Виды столового белья	23 октября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Лекция
	Тема 1.3 Виды столового белья Тема 1.4 Посуда для сервировки стола	30 октября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
			16:20-17:05 17:15-18:00	2			Лекция
Тема 1.4 Посуда для сервировки стола	6 ноября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие	
Тема 1.5 Индивидуальные (основные) приборы. Общие вспомогательные приборы	11 ноября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Лекция	

	Тема 1.5 Индивидуальные (основные) приборы. Общие вспомогательные приборы	12 ноября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
	Тема 1.6 Современные способы декорирования стола		16:20-17:05 17:15-18:00	2			Лекция
	Тема 1.6 Современные способы декорирования стола	29 ноября	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
	Промежуточная аттестация	4 декабря	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Контрольная работа
Раздел 2. Декорирование салфеток	Тема 2.1 Простые способы складывания салфеток		16:20-17:05 17:15-18:00	2			Практическое занятие
	Тема 2.2. Сложные способы складывания салфеток	11 декабря	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
Раздел 3. Виды сервировки стола	Тема 3.1 Полная сервировка	19 декабря	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
	Тема 3.2 Банкетная сервировка		16:20-17:05 17:15-18:00	2			Практическое занятие
	Тема 3.3 Стандартная сервировка	25 декабря	14:30-15:15 15:25-16:10	2	Аудитория № 209	Мустафина Регина Ильгамовна	Практическое занятие
	Промежуточная аттестация		16:20-17:05 17:15-18:00	2			ДЭ