ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4A05C92D0DA3ED59B4FD5A8BA66CA87F9
Владелец: КАЛЬЧЕНКО ЕВГЕНИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 31.10.2025 до 24.01.2027

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Академия сервиса»
_____Е.А.Кальченко
_____ 2026 г. М.П.

Расписание занятий
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «Мастер гастрономии»
Раздел «Молекулярная кухня»

Группа 1 **Срок обучения с 12.10.2026г. по 30.12.2026г.**

Адрес: пр-т Гагарина 13 **Объем 36 ак. часов**

Наименование раздела	Наименование дисциплины	Дата	Начало занятий	Объем часов	Место проведения занятия	Преподаватель	Вид занятия
Раздел 1. Основы молекулярной кухни	Тема 1.1 История возникновения и развития молекулярной кухни	13.10.26	*14:30-15:15*	1	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
	Тема 1.2 Основные понятия молекулярной кухни	19.10.26	*14:30-15:15*	1	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
	Контрольная работа по разделу 1	26.10.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	
Раздел 2. Ингредиенты и оборудование молекулярной кухни	Тема 2.1 Ингредиенты молекулярной кухни	02.11.26	*14:30-15:15*	1	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
	Тема 2.2. Оборудование молекулярной кухни	09.11.26	*14:30-15:15*	1	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
	Контрольная работа по разделу 2	13.11.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	

Раздел 3. Технологии молекулярной кухни	Тема 3.1 Эспумизация	16.11.26	*14:30-15:15*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
		23.11.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	4	206	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Практическая работа
	Тема 3.2 Сферификация и желефикация	27.11.26	*14:30-15:15*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
		04.12.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	4	206	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Практическая работа
	Тема 3.3 Вакуумная технология (sous-vide — су-вид)	07.12.26	*14:30-15:15*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
		11.12.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	4	206	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Практическая работа
	Тема 3.4 Низкотемпературная обработка блюд молекулярной кухни	17.12.26	*14:30-15:15*	2	204	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Лекция
		21.12.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	4	206	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Практическая работа
	Итоговая аттестация	25.12.26	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	4	206	*Уразбаева Сауле Бахиткиреевна*	Демонстрационный экзамен