ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4A05C9205A3ED686FC6A8BA66CAB7F9
Владелец: КАЛЬЧЕНКО ЕВГЕНИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 31.10.2025 до 24.01.2027

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Академия сервиса»
_____ Е.А.Кальченко
07 октября 2026 г. М.П.

Расписание занятий
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «Мастер гастрономии»
Раздел «Основы кулинарного мастерства»

Срок обучения с 13.10.2025 г. по 17.11.2026 г.

Адрес: пр-кт Гагарина, 13 Объем 36 ак. часов

Наименование раздела	Наименование дисциплины	Дата	Начало занятий	Объем часов	Место проведения занятия	Преподаватель	Вид занятия
Раздел 1. Основы кулинарного мастерства	Тема 1.1 Правила безопасности труда. Основы гигиены и санитарии. Кухонное оборудование и инвентарь	13 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Лекция
Раздел 2. Основы кулинарного мастерства	Тема 2.1 Правила и виды нарезок	15 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
	Тема 2.2. Приготовление салатов Салат Полонынский	20 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие

Раздел 3. Основы кулинарного мастерства	Тема 3.1 Приготовление холодных блюд и закусок Приготовление сендовичей	23 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
Раздел 4. Основы кулинарного мастерства	Тема 4.1 Приготовление супов Сырный суп	27 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *14:30-15:15* *15:25-16:10*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
	Тема 4.2 Приготовление горячих блюд и гарниров Приготовление пюре	30 октября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
	Тема 4.3 Приготовление блюд из круп и макаронных изделий Приготовление гречаников	3 ноября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
Раздел 5. Основы кулинарного мастерства	Тема 5.1 Приготовление блюд из яиц и творога Сырники	6 ноября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
	Тема 5.2 Приготовление блюд из рыбы Приготовление рулетиков из ментая	10 ноября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *16:20-17:05* *17:15-18:00*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	Практическое занятие
	Тема 5.3. Приготовление блюд из мясных продуктов Приготовления рулетов из куриной	13 ноября	*14:30-15:15* *15:25-16:10*	2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна*	Практическое занятие

	грудки		*16:20-17:05* *17:15-18:00*	2		*Сергеевна*	
	Промежуточная аттестация	17 ноября	*14:30-15:15* *15:25-16:10* *14:30-15:15* *15:25-16:10*	2 2	Аудитория № 201	*Абдульменева Татьяна Сергеевна*	зачет