

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному образованию
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,
профессор

О.М. Лисова

«2» декабря 2025 г.

**Календарный учебный график
дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
«Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом предприятий общественного питания»**

Календарный учебный график представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность обучения, включая практику/стажировку, и итоговой аттестации по месяцам (неделям), а также этапы оценки компетенций слушателя. При этом время, выделяемое на прохождение оценки сформированности компетенций, в общей трудоёмкости Программы, отражённой в учебном плане, не учитывается

№ п/п	Курс / Цикл (предметы, дисциплины)	Недели		
		1	2	3
1.	Тема 1. Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая	2		
2.	Тема 2. Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок	2		
3.	Тема 3. Обслуживание чаем в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях. Правила этикета с учётом традиций культуры приготовления и потребления чая в разных странах мира	2		
4.	Тема 4. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами		2	
5.	Тема 5. Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе		4	
6.	Тема 6. Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях			2
7.	Итоговая аттестация			2
Всего		16		