

ГРАФИК ЗАГРУЗКИ МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

	1-6.09	7-13.09	14-20.09	21-27.09	28.09-4.10	5-11.10	12-18.10	19-25.10	26.10-1.11	2-8.11	9-15.11	16-22.11	23-29.11	30.11-6.12	7-13.12	14-20.12	21-27.12	28-30.12	
Лабораторно-практические занятия	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Учебная практика									■	■	■	■							
Демонстрационный экзамен по компетенции «Ресторанный сервис»																■	■		
Тренировки к Чемпионату «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Ресторанный сервис»					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Тренировки к региональному этапу Национального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенциям: Ресторанный сервис, Карвинг					■	■	■	■	■										
Региональный этап Национального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенциям: Ресторанный сервис											■								
Национальный чемпионат профессионального мастерства среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Ресторанный сервис» (в онлайн-режиме)													■						
Мастер-классы					■		■				■					■			
Встречи с работодателями по теме: «Стандарты обслуживания гостей»															■	■			
Обучение по программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для школьников по профессии 16399 Официант «Дизайнер праздничного стола»			■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Обучение по программе профессионального обучения по профессии 17192 Приготовитель напитков - 3 разряд (Купажист безалкогольных напитков) (48 часов)											■	■							
Обучение по дополнительной профессиональным программам повышения квалификации «Основы работы сомелье» (с учетом закупленного оборудования)													■	■					
Обучение по программам ПО и ДПО лиц, пострадавших от последствий распространения новой коронавирусной инфекции: Основная программа профессионального обучения по профессии «16399 Официант» профессиональная подготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»								■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Профессиональные пробы в рамках участия в проекте «Билет в будущее» для учащихся 6 -11 класса						■	■	■	■	■	■								
Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Сервисное обслуживание на предприятиях общественного питания» 36 часов (с учетом закупленного оборудования)															■				
Реализация дополнительной общеобразовательной программы для детей и взрослых «Юный ресторатор»									■					■					
Мероприятия совместно с РУМЦ для людей с инвалидностью и ОВЗ								■					■				■		

