ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 02CE915E001BB17D994DEFCFE419B80828
Владелец АНО ДПО "ЦОПП УР"
Действителен с 19.02.2024 по 19.05.2025

1.5 Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час								
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Итого
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда	**4**								**4**
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда	4								4
Промежуточная аттестация									-
Модуль 2. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	**2**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**104**
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	1								1
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента	1	4							5
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов		4							4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья			6						6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов				6					6
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи					6				6
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента						6			6
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента							6		6
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента								6	6
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента									6
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента									6
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента									6
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента									5
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента									3
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента									6
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента									9
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий									15
Промежуточная аттестация									2
Практика									**30**
Промежуточная аттестация									-
Итоговая аттестация (КЭ)									**6**
Итого	**6**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**144**

Таблица 4 – Календарный учебный график (продолжение)

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час								
	Д9	**Д10**	**Д11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Итого**
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда									**4**
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда									4
Промежуточная аттестация									-
Модуль 1. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий									**104**
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования									1
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента									5
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов									4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья									6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов									6
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи									6
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента									6
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента									6
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента									6
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6								6
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента		6							6
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента			6						6
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента				5					5
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента					3				3
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента					3	3			6
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента						3	6		9
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий								6	15
Промежуточная аттестация									2
Практика									**30**
Промежуточная аттестация									-
Итоговая аттестация (КЭ)									**6**
Итого	**6**	**6**	**6**	**5**	**6**	**6**	**6**	**6**	**144**

Таблица 4 – Календарный учебный график (продолжение)

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час								
	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Итого
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда									**4**
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда									4
Промежуточная аттестация									-
Модуль 1. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий									**104**
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования									1
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента									5
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов									4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья									6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов									6
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи									6
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента									6
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента									6
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента									6
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента									6
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента									6
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента									6
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента									5
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента									3
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента									6
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента									9
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	6	3							15
Промежуточная аттестация		2							2
Практика			6	6	6	6	6		**30**
Промежуточная аттестация									-
Итоговая аттестация (КЭ)								6	**6**
Итого	**6**	**5**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**144**