

Календарный учебный график
Первого года обучения

Дата		№ занятия	Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата			
сентябрь		1	Введение. Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне	3
сентябрь		2	Блюда из овощей.	3
октябрь		3	Блюда из фруктов	3
октябрь		4	Блюда их круп	3
ноябрь		5	Блюдца из бобовых	3
ноябрь		6	Блюда из круп и бобовых	3
ноябрь		7	Блюда из яиц	3
декабрь		8	Блюда из теста. Блюда из дрожжевого теста	3
декабрь		9	Блюда из теста. Блюда из без дрожжевого теста.	3
январь		10	Блюда из теста. Приготовление блюд из теста	3
февраль		11	Блюда из мяса	3
февраль		12	Блюда из рыбы	3
март		13	Десерты. Блюда на основе творога	3
март		14	Напитки	3
апрель		15	Национальные блюда разных стран	3
апрель		16	Национальные блюда разных стран	3
май		17	Национальные блюда разных стран.	3
май		18	Итоговое занятие.	3
Общее количество часов:				54ч.

Календарный учебный график
Второго года обучения

Дата		Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата		
сентябрь		Введение. Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне.	3
сентябрь		Полуфабрикаты	3
октябрь		Блюда быстрого приготовления (фастфуд)	3
октябрь		Блюда из овощей	3
ноябрь		Блюда из фруктов	3
ноябрь		Блюда из овощей и фруктов	3
декабрь		Заправки для салатов	3
декабрь		Блюда из теста	3
январь		Блюда из теста. Дрожжевое тесто.	3
январь		Блюда из теста. Без дрожжевое тесто	3
февраль		Десерты. Блюда на основе творога	3
февраль		Десерты. Блюда на основе творога	3
март		Блюда из мяса	3
март		Блюда из рыбы	3
апрель		Напитки	3
апрель		Национальные блюда разных стран.	3
май		Национальные блюда разных стран.	3
май		Итоговое занятие.	3
Общее количество часов:			54ч.