



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Р.В. Рюмин

«20» января 2020 г.

Календарный учебный график
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
Программа Поваренок

Предметы	Кол-во часов по программе.	Дни занятий											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Всего часов	34	3	2	3	4	3	3	3	3	2	3	3	2
1. Вводное занятие. История кулинарии. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.	1	$\frac{1}{1}$											
2. Правила санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	$\frac{1}{1}$											
3. Основы физиологии питания. Рациональное питание. Культура питания.	2	$\frac{1}{1}$	$\frac{2}{1}$										
4. Первичная обработка овощей.	4		$\frac{1}{1}$	$\frac{2}{3}$									
Холодные блюда и закуски. Виды украшений из овощей.	4				$\frac{1}{1}$								
					$\frac{2}{3}$								
Значение и классификация супов. Технология приготовления первых	3					$\frac{1}{1}$							
						$\frac{1}{1}$							

