

### 3.Содержание программы

#### 3.1.Календарный график программы

Календарный месяц, в котором проводится обучение по Программе	Даты начала и окончания обучения по Программе	День освоения Программы	Дисциплины Программы и количество часов
(Наименование	Теоретические	1 день	Д1(3 час.) Д2(3 час.)Д3(2 час.)
Месяца)	и практические (даты проведения)	2 день	Д3(1 час.) Д4(4 час.) Д5(3 час.)
		3 день	Д6(8 час.)
		4 день	Д6(8 час.)
		5 день	Д6(8 час.)
		6 день	Д6(8 час.)
		7 день	Д6(6 час.) Д7(2 час.)
		8 день	Д7(8 час.)
		9 день	Д7(8 час.)
		10 день	Д7(8 час.)
		11 день	Д8(8 час.)
		12 день	Д7(4 час.) Д8(4 час.)
		13 день	Д8(8 час.)
		14 день	Д8(8 час.)
		15 день	Д8(8 час.)
		16 день	Д8(8 час.)
		17 день	Д8 (2) Д9(8 час.)
		18 день	Д9(8 час.)
		19 день	Д9(8 час.)
		20 день	Д9(8 час.)
		21 день	Д9(8 час.)
		22 день	Д9(8 час.)
		23 день	Д9(8 час.)
		24 день	Д9(8 час.)
		25 день	Д9(8 час.)
		26 день	Д9(8 час.)
		27 день	Д9(8 час.)
		28 день	Д9(8 час.)
		29 день	Д9(8 час.)
		30 день	Д9(8 час.)
		31 день	Д9(8 час.)
	Итоговая аттестация (дата проведения)	32 день	Итоговая аттестация (6 ч.)
Используемые сокращения наименований дисциплин программы:			
Дисциплина 1 (Д1) – Охрана труда;			
Дисциплина 2 (Д2) – Техническое оснащение и организация рабочего места;			
Дисциплина 3 (Д3) – Санитария и гигиена;			
Дисциплина 4 (Д4) – Физиология питания;			
Дисциплина 5 (Д5) – Калькуляция и учет;			

Дисциплина 6 (Д6) – Механическая кулинарная обработка сырья;
Дисциплина 7 (Д7) – Технология приготовления первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
Дисциплина 8 (Д8) - Противодействие терроризму.
Дисциплина 9 (Д9) – Производственная практика