КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя					5 неделя					6 неделя					7 неделя					8 неделя				
1	УД Основы калькуляции и учета	6	3 Л 3 П дз																																						
2	УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8	2 Л	4 Л 2 П дз																																					
3	УД Основы товароведения продовольственных товаров	12		2 Л	6 Л 2 П	2 П дз																																			
4	УД Техническое оснащение и организация рабочего места	10				6 Л	4 Л дз																																		
5	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20					4 Л	8 Л	4 Л 4 П																																
6	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	60								6 Л	8 Л	8 Л	8 Л	8 Л	7 Л 1 П	8 П	6 П																									

| | | |

ДЗ -дифференцированный зачет, З – зачет, Э – экзамен , КЭ –квалификационный экзамен