СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ И. Н. Ларченко
«___» _____ 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ТО
«Западно-Сибирский государственный колледж»
_____ Г. Г. Шатохин
«___» _____ 2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессионального обучения школьников

«Эксперт по овощным напиткам» Группа 4 - ПН

на платформе 17192 Приготовитель напитков

Форма обучения – дистанционная, лабораторно-практические работы (профессиональная подготовка) **Срок обучения- 1 месяц**

Планируемый уровень квалификации – Приготовитель напитков **3 разряд**

№ п/п	Наименование блоков и предметов	Кол-во часов		Распределение часов		
		дистанционно	ЛПЗ	07.05 – 12.05	14.05 – 19.05	21.05. – 26.05
ОП	**Общепрофессиональный цикл**					
ОП.01.	История происхождения напитков	4		2	2	
1.1.	Чайные традиции	4		2	2	
1.2.	Кофейные традиции	4		2	2	
1.3.	История возникновения коктейлей.10 вариантов приготовления мохито	4		2	2	
1.4.	История возникновения и варианты приготовления пинаколады	4		2	2	
1.5.	Варианты напитков из замороженной клюквы. Витаминный взрыв польза морковного сока	4		2	2	
1.6.	История возникновения смузи. Варианты приготовления смузи	4		2	2	
ПМ 01.	**Дизайнер овершейков**					
МДК 01.01	Технология приготовления, оформления и подача горячих напитков.		3	3		
МДК 01.02	Технология приготовления, оформления и подача холодных напитков		3	3		
МДК 01.03	Технология приготовления, оформления и подача коктейлей		3		3	
МДК 01.04	Технология приготовления, оформления и подача овощных коктейлей.		3		3	
МДК 01.05	Технология приготовления, оформления и подача ягодных морсов		3		3	
МДК 01.06	Технология приготовления, оформления и подача смузи.		3			3
	Квалификационный экзамен		2			2
	Итого: 48 часов	**28**	**20**	**20**	**23**	**5**

Специалист по профориентации
и трудоустройству выпускников

С.А.Карамзина