

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Поволжский государственный университет физической культуры, спорта и туризма"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен решением Ученого совета

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 15 от 29.06.2023г.



Ректор Бурганов Р.Т.  
"29" июня 2023 г.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

### 43.01.01 Официант, бармен

Кафедра: Кафедра сервиса и туризма  
Институт: Международный институт гостиничного менеджмента и туризма

Квалификация: <u>официант, бармен, буфетчик</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения СПО по ППКРС: <u>2 г. 10 м.</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС: <u>среднее общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_  
Учебный год \_\_\_\_\_  
Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_

2023  
2023-2024  
№ 731 от 02.08.2013

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.013	ОФИЦИАНТ/БАРМЕН

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и цифровой трансформации  
Начальник учебного отдела  
Директор СПО "Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСИТ"  
Заведующий кафедрой Сервиса и туризма  
Руководитель ОПОП

Павлова А. В. / Павлова А. В./  
Камалова Г. И. / Камалова Г. И./  
Яковлева Л. А. / Яковлева Л. А./  
Веслогузова М. В. / Веслогузова М. В./  
Соломина И.С. / Соломина И.С./



-	-	-	Форма контроля			Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра			
			Экзам.	Зачет	Диф. зачет	Экспертное	По плану	С преп.	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам.	Зачет	Диф. зачет	Экспертное	По плану	С преп.	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование	
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>						1976	1976	1956	1944	20		1976		1944		576	858	542						
<b>ОУД.Базовые дисциплины</b>						1514	1514	1514	1502			1514		1502		436	608	470						
+	ОУД.01	Русский язык	3			108	108	108	102			108		102		34	38	36						
+	ОУД.02	Литература			3	138	138	138	138			138		138		58	48	32						
+	ОУД.03	Иностранный язык			3	252	252	252	252			252		252		54	90	108						
+	ОУД.04	Математика	3			294	294	294	288			294		288		92	124	78						
+	ОУД.05	История			3	182	182	182	182			182		182		42	32	108						
+	ОУД.06	Физическая культура		2		108	108	108	108			108		108		48	60							
+	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72	72	72	72			72		72		36	36							
+	ОУД.08	Информатика			3	108	108	108	108			108		108			72	36						
+	ОУД.09	Химия			1	72	72	72	72			72		72		72								
+	ОУД.10	Физика			2	108	108	108	108			108		108			108							
+	ОУД.11	Биология			3	72	72	72	72			72		72				72						
<b>ОУД.Профильные дисциплины</b>						318	318	298	298	20		318		298		104	178	36						
+	ОУД.13	Обществознание	2			174	174	154	154	20		174		154		68	106							
+	ОУД.14	География			3	144	144	144	144			144		144		36	72	36						
<b>УД.Дополнительные дисциплины</b>						144	144	144	144			144		144		36	72	36						
+	УД.01	Родная литература		3		108	108	108	108			108		108			72	36						
+	УД.02	Россия – моя история		1		36	36	36	36			36		36		36								
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						1282	1282	930	882	352		1282		882		36		58	846	216	126			
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>						681	681	496	472	185		681		472		36		58	423	146	18			
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			4	48	48	32	32	16		48		32				48			7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4			74	74	54	42	20		74		42				74			7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			4	161	161	114	114	47		161		114			58	103			7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			5	48	48	38	38	10		48		38					48		7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			5	48	48	38	38	10		48		38					48					
+	ОП.06	Сервисная деятельность	4			72	72	62	50	10		72		50				72			7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.07	Кросс-культурные коммуникации			4	68	68	38	38	30		68		38				68			7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.08	Введение в специальность			1	36	36	36	36			36		36	36						7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ОП.09	Техническое оснащение организации общественного питания и охраны труда			5	126	126	84	84	42		126		84				58	50	18				
<b>П.Профессиональный учебный цикл</b>						521	521	394	370	127		521		370				343	70	108				
<b>ПМ.Профессиональные модули</b>						521	521	394	370	127		521		370				343	70	108				
+	ПМ.01	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	5		44555	413	413	310	298	103		413		298				343	70					
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			45	401	401	298	298	103		401		298				343	58		7	Кафедра сервиса и туризма		
+	УП.01.01	Учебная практика			45	360	360	360	360			360		360				288	72		7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ПП.01.01	Производственная практика			5	360	360	360	360			360		360					360		7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен	5			12	12	12				12							12		7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ПМ.02	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	6		666	108	108	84	72	24		108		72						108				
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			6	96	96	72	72	24		96		72						96	7	Кафедра сервиса и туризма		
+	УП.02.01	Учебная практика			6	324	324	324	324			324		324						324	7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ПП.02.01	Производственная практика			6	360	360			360		360								360	7	Кафедра сервиса и туризма		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен	6			12	12	12				12								12	7	Кафедра сервиса и туризма		
<b>ФК.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>						80	80	40	40	40		80		40				80						
+	ФК.01	Физическая культура			4	80	80	40	40	40		80		40				80			30	Кафедра физической культуры		
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>						72	72	72				72								72				
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа				72	72	72				72								72	7	Кафедра сервиса и туризма		



Индекс	Содержание	Тип
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ФК.01	Физическая культура	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ФК.01	Физическая культура	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	

ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выполненная квалификационная работа	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выполненная квалификационная работа	
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.01	Родная литература	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ФК.01	Физическая культура	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выполненная квалификационная работа	
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность < * >, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08	Информатика	
ОУД.09	Химия	
ОУД.01	Обществознание	
ОУД.02	География	
УД.02	Россия – моя история	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ФК.01	Физическая культура	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПМ.02.01(Д)	Выполненная квалификационная работа	
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	

МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Сервисная деятельность	
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен	