

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН,  
СО СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ 2 ГОДА 10 МЕС. 2022 ГОД ПРИЕМА**

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>
<b>ОУП</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Обществознание
ОУП.13	География
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>
ДУП.01	Введение в профессию
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности
ДУП.01.2	Организация производства
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
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	Информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании

УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ. 02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>
МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ФК. 00</b>	<b>Физическая культура</b>
ФК.01	Физическая культура

*Список использованных сокращений*

ОП - общепрофессиональная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

МДК - междисциплинарный курс

УП - учебная практика

ПП - производственная практика