

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик  
по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»**

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный цикл
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	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
П	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации 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 и буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
МДК.03.02	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА