

## Учебный план по профессии 11176 «Бармен»

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	
ОП.01	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	6	6	-	
ОП.02	Основы культуры профессионального общения	10	6	4	
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	16	-	дз
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	8	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	8	8	-
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология обслуживания в общественном питании)</b>	<b>204</b>	<b>42</b>	<b>162</b>	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	86	16	70	дз
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	82	16	66	дз
ПМ.03	Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	36	10	26	дз
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	<b>36</b>		<b>36</b>	дз
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	<b>144</b>		<b>144</b>	дз
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			Э(КВ)
	<b>Всего</b>	<b>454</b>	<b>92</b>	<b>354</b>	<b>8</b>