

Утверждаю
Директор АНО СПО "МКПО"
А.Г. Гребеников

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ» АНО СПО «МКПО»
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен
код *наименование профессии*

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: Официант, Бармен, Буфетчик

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования _____
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 731

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
ПП.01.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 05		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
ОК 06		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 07		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОК 08		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 09		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.	
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	

	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7		Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	ПП.02.01	Производственная практика
ПКд 3.1		Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
	ОП.04	ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
ПКд 3.2		Организация работы бригады официантов/барменов
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
	ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
	ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
	МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
ПКд 3.3		Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности о работе бригады официантов/барменов
	ОП.01	ОП.01 ОСНОВЫ КУЛТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

ОП.02	ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.03	ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ОП.05	ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
МДК.01.01	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественном питании
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

	№	Наименование
	1	Кабинет правовых дисциплин
	2	Кабинет культуры профессионального общения
	3	Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены
	4	Кабинет товароведения пищевых продуктов
	5	Кабинет безопасности жизнедеятельности
	6	Кабинет организации обслуживания в общественном питании
	7	Бар
	8	Банкетный зал
	9	Спортивный зал
	10	Спортивная площадка (уличная)
	11	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	12	Актальный зал