Утверждаю

Ректор ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Терентьева З.В.

Ученым советом ВВГУ
Протокол № 6 от 22.04.26

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Владивостокский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по туризму и гостеприимству

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 6м **год начала подготовки по УП** 2026

Приказ об утверждении ФГОС от 12.12.2022 № 1100

Виды деятельности
организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
предоставление услуг предприятия питания
освоение профессии рабочего (Официант, бармен)
инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																						::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																				0	0	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III										8	8	8	8	8	8	::	X	=	=	X	X	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2												11	52
II	35	16	19	2	1	1	2		2	3		3						10	52
III	9	9		1	1					6	6		3		3		5	2	26
Всего	**83**	**42**	**41**	**5**	**2**	**3**	**2**		**2**	**9**	**6**	**3**	**3**		**3**		**5**	**23**	**130**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, в том числе по практической подготовке, ч.									Распределение по курсам и семестрам																														Всего по ООП	
										Обязательная					Курс 1									Курс 2									Курс 3												
											в том числе				Семестр 1						Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6					
															17 нед						22 нед							16 нед							19 (5) нед							9 (6) нед							(3) нед					
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Всего по ООП	Самост.(с.р.+ч.п.)	Консультации	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Всего	Самост.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Индивид. проект	Всего	Самост.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	в том числе: Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Промежут. аттестация	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														36		33.88				36		35					36			30				36			31.37				36			28				36					
СО	Среднее общее образование	4	15		11	1476	126		1334	414	920		16	38	578	18	544	162	382	16	820	56	726	220	506	16	22	78	14		64	32	32																					
ООП	Общеобразовательные предметы	4	14		10	1376	88		1272	414	858		16	38	544	2	526	162	364	16	754	34	682	220	462	16	22	78	14		64	32	32																					
ООП.01	Русский язык	2			1	82			78	38	40		4		34		34	16	18		48		44	22	22	4																												
ООП.02	Литература		2		1	100			100	38	62				34		34	16	18		66		66	22	44																												
ООП.03	История	2	1			120			116	38	78		4		50		50	16	34		70		66	22	44	4																												
ООП.04	Обществознание		2		1	102	8		94	38	56				52	2	50	16	34		50	6	44	22	22																												
ООП.05	География		2		1	100	6		94	38	56				50		50	16	34		50	6	44	22	22																												
ООП.06	Иностранный язык	2	1			122			118		118		4		52		52		52		70		66		66	4																												
ООП.07	Математика	2	1			222	22		196	78	118		4		86		86	34	52		136	22	110	44	66	4																												
ООП.08	Информатика		2		1	100			100		100				34		34		34		66		66		66																												
ООП.09	Физическая культура		12			78			78		78				34		34		34		44		44		44																												
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		1	78			78	38	40				34		34	16	18		44		44	22	22																												
ООП.11	Физика		2		1	78			78	38	40				34		34	16	18		44		44	22	22																												
ООП.12	Химия		2		1	78			78	38	40				34		34	16	18		44		44	22	22																												
ООП.13	Биология		3		1	78	14		64	32	32																	78	14		64	32	32																				
ООП.14	Индивидуальный проект		2		1	38	38							38	16					16	22						22																												
ДООП	Дополнительные общеобразовательные предметы		1		1	100	38		62		62				34	16	18		18		66	22	44		44																												
ДООП.01	Введение в специальность		2		1	100	38		62		62				34	16	18		18		66	22	44		44																												
																																																				69.85%	30.15%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	24	1	12	2196	298	10	1340	402	920	18	44		34	2	32	16	16		44		44	22	22			534	106	4	416	128	288	8	900	100	4	596	146	432	18	20	576	90	2	252	90	162	16	108				1534	662
СГ	Социально-гуманитарный цикл	1	4		4	376	44	2	326	82	244		4															214	32	2	176	64	112	4	144	12		132	18	114			18			18		18						376	
СГ.01	История России	3				58	4	2	48	32	16		4															58	4	2	48	32	16	4																				58	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		3	70			70		70																	32			32		32		38			38		38														70	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности				4	68	12		56	18	38																							68	12		56	18	38														68	
СГ.04	Физическая культура		3-5			88			88		88																	32			32		32		38			38		38			18			18		18						88	
СГ.05	Основы финансовой грамотности				3	46	14		32	16	16																	46	14		32	16	16																				46	
СГ.06	Основы бережливого производства				3	46	14		32	16	16																	46	14		32	16	16																				46	
ОП	Общепрофессиональный цикл	3	4		4	456	52	6	386	106	280		12		34	2	32	16	16		44		44	22	22			198	48	2	144	32	112	4	120	2	2	112	18	94		4	60		2	54	18	36	4					420	36
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве		2			44			44	22	22										44		44	22	22																												44	
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса		3			44	12		32	16	16																	44	12		32	16	16																				44	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	3				66	12	2	48	16	32		4															66	12	2	48	16	32	4																				66	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	4				46	2	2	38	18	20		4																						46	2	2	38	18	20		4												46	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве		3			44	12		32		32																	44	12		32		32																				44	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	5				42		2	36	18	18		4																																42		2	36	18	18	4					42	
ОП.07	Иностранный язык (второй)		5		34	100	12		88		88																	44	12		32		32		38			38		38			18			18		18						100	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология				1	34	2		32	16	16				34	2	32	16	16																																				34	
ОП.10	Технологии стартап-проектирования				4	36			36		36																							36			36		36														36
ПЦ	Профессиональный цикл	5	16	1	4	1364	202	2	628	214	396	18	28															122	26		96	32	64		636	86	2	352	110	224	18	16	498	90		180	72	108	12	108				738	626
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	2	2		2	282	34	2	164	52	112		10															46	14		32	16	16		236	20	2	132	36	96		10												210	72
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	4				66	4	2	56	18	38		4																						66	4	2	56	18	38		4												48	18
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства				3	46	14		32	16	16																	46	14		32	16	16																				46	
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения				4	28	8		20		20																							28	8		20		20														28	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		4			64	8		56	18	38																							64	8		56	18	38														46	18
ПП.01.01	Производственная практика		4	РП	час	72			72	нед	2				час			нед			час			нед				час				нед			час			72	нед	2			час				нед			час			нед		36	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				6							6																					6						6													6	
	Всего часов по МДК					204			164																																															

ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания	1	6			389	59		216	90	126		6																						170	26		144	54	90			219	33		72	36	36	6					218	171
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания		4			62	8		54	18	36																								62	8		54	18	36														62	
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания		4			62	8		54	18	36																								62	8		54	18	36														62	
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		5			40	4		36	18	18																																40	4		36	18	18						40	
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности		4			46	10		36	18	18																								46	10		36	18	18															46
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания		5			65	29		36	18	18																																65	29		36	18	18							65
ПП.02.01	Производственная практика		5	РП	час	108			108	нед		3			час			нед			час			нед				час				нед			час				нед				час			108	нед	3		час		нед		48	60
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5				6							6																														6						6					6	
	Всего часов по МДК					275			216																																														
ПМ.03	Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	1	3	1	1	238	20		104	36	50	18	6															60	12		48	16	32		178	8		56	20	18	18	6												202	36
МДК.03.01	Организация и технология деятельности официанта, бармена		4	4	3	124	20		104	36	50	18																60	12		48	16	32		64	8		56	20	18	18													124	
УП.03.01	Учебная практика		4	РП	час	72			72	нед		2			час			нед			час			нед				час				нед			час			72	нед	2			час				нед			час		нед		36	36
ПП.03.01	Производственная практика		4	РП	час	36			36	нед		1			час			нед			час			нед				час				нед			час			36	нед	1			час				нед			час		нед		36	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4				6							6																						6							6												6	
	Всего часов по МДК					124			104																																														
ДБП	Дополнительный профессиональный блок	1	4		1	347	89		144	36	108		6															16			16		16		52	32		20		20			279	57		108	36	72	6						347
ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности		4		3	68	32		36		36																	16			16		16		52	32		20		20															68
ПМ.04	Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания																																																						
МДК.04.01	Инновации и традиции технологии ресторанной продукции		5			83	29		54	18	36																																83	29		54	18	36							83
МДК.04.02	Стандарты обслуживания в предприятиях питания		5			82	28		54	18	36																																82	28		54	18	36							82
ПП.04.01	Производственная практика		5	РП	час	108			108	нед		3			час			нед			час			нед				час				нед			час				нед				час			108	нед	3		час		нед			108
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5				6							6																														6						6						6
	Всего часов по МДК					233			144																																														
	Практическая подготовка				час	396			396	нед		11			час			нед			час			нед				час				нед			час			180	нед		5		час			216	нед	6		час		нед			
	Учебная практика				час	72			72	нед		2			час			нед			час			нед				час				нед			час			72	нед		2		час				нед			час		нед			
	Производственная практика				час	324			324	нед		9			час			нед			час			нед				час				нед			час			108	нед		3		час			216	нед	6		час		нед			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		6	РП	час	108			108	нед		3			час			нед			час			нед				час				нед			час				нед				час				нед			час	108	нед	3	108	
	Государственная итоговая аттестация				час	180			180	нед		5			час			нед			час			нед				час				нед			час				нед				час				нед			час	180	нед	5		
	Государственная итоговая аттестация				час	180			180	нед		5			час			нед			час			нед				час				нед			час				нед				час				нед			час	180	нед	5	180	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	13	39	1	23	3852	424	10	2674	816	1840	18	60	38	612	20	576	178	398	16	864	56	770	242	528	16	22	612	120	4	480	160	320	8	900	100	4	596	146	432	18	20	576	90	2	252	90	162	16	288				3190	662
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				4							2							4								3												
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														3						7							3							7								6							1					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																		1																				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания
				[4]	МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания
				[4]	МДК.02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
				[5]	МДК.02.05 Технология продаж услуг предприятий питания
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП.14 Индивидуальный проект
				[2]	ДООП.01 Введение в специальность
				[2]	ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП.11 Физика
				[2]	ООП.12 Химия

Индекс		Содержание
ОК 01		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
	ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
	ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
	ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве
	ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
	ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности
ОК 02		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпритации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве
	ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
	ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности
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
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
	ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
	ОП.10	Технологии стартап-проектирования
	ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности
ОК 04		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
	ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
	ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
	ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности
ОК 05		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
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
	СГ.01	История России
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОК 07		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.06	Основы бережливого производства
ОК 08		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	СГ.04	Физическая культура
ОК 09		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
	ОП.07	Иностранный язык (второй)
ПК 1.1		Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
	МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства

МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Оказывать услуги потребителям в предприятиях питания различных типов
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация и технология деятельности официанта, бармена
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

ПК 4.1	Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Инновации и традиции технологии ресторанной продукции
МДК.04.02	Стандарты обслуживания в предприятиях питания
ПП.04.01	Производственная практика

СГ	**Социально-гуманитарный цикл**	**ОК 03**	**ОК 06**	**ОК 07**	**ОК 08**	**ОК 09**							
СГ.01	История России	ОК 06											
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09											
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07											
СГ.04	Физическая культура	ОК 08											
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 03											
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 07											
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ОК 09**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	ОК 01	ОК 04	ОК 05									
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ОК 01	ОК 03	ОК 04									
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09							
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	ОК 01	ОК 04	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4						
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	ОК 01	ОК 02										
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ПК 1.4								
ОП.07	Иностранный язык (второй)	ОК 09											
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06								
ОП.10	Технологии стартап-проектирования	ОК 03											
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**
		ПК 3.1	**ПК 4.1**										
ПМ.01	**Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**								
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.1									
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	ПК 1.4											
ПП.01.01	*Производственная практика*	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								

ПМ.02	**Предоставление услуг предприятия питания**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**								
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.4								
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4									
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.4									
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности	ПК 2.3											
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания	ПК 2.3											
ПП.02.01	*Производственная практика*	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПМ.03	**Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)**	**ПК 3.1**											
МДК.03.01	Организация и технология деятельности официанта, бармена	ПК 3.1											
УП.03.01	*Учебная практика*	ПК 3.1											
ПП.03.01	*Производственная практика*	ПК 3.1											
ДБП	**Дополнительный профессиональный блок**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ПК 4.1**							
ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04								
ПМ.04	Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания												
МДК.04.01	Инновации и традиции технологии ресторанной продукции	ПК 4.1											
МДК.04.02	Стандарты обслуживания в предприятиях питания	ПК 4.1											
ПП.04.01	*Производственная практика*	ПК 4.1											
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 3.1**	**ПК 4.1**		

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-гуманитарных дисциплин
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	безопасности жизнедеятельности
5	менеджмента и управления персоналом
6	основ маркетинга
7	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
8	экономики и бухгалтерского учета
9	предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
10	организации деятельности сотрудников предприятий питания
	Мастерские:
1	учебный ресторан или бар
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал