*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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| № | 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 |

| | |
|---|---|
| | **Пояснения** |
| | Настоящий учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 декабря 2022 г. №1100, с учётом примерной образовательной программы "Профессионалитет" по специальности и в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. |
| | Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"; Приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образоватлеьной программы среднего общего образования»; Рекомендациями Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 г. № 05-592 по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования. |
| | В общеобразовательном цикле принцип профильного обучения и учет получаемой специальности реализуется за счет увеличения объема следующих предметов: Обществознание, Иностранный язык, География. |
| | При формировании общеобразовательного цикла в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета "Введение в |
| | Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 2 года 6 месяцев. Присваиваемая квалификация – "специалист по туризму и гостеприимству". Направленность образовательной программы - предприятия питания, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности, с учетом соответствующей ПОП-П. |
| | Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин. |
| | Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования сокращен на 20% и составляет 2376 часов. |
| | Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику. |
| | Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счет часов учебной нагрузки по предметам, дисциплинам. междисциплинарных курсов. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. |
| | Общий объем каникул составляет 23 недели. На первом курсе каникулы состаляют 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на втором курсе каникулы состаляют 10 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на третьем курсе - 2 недели в зимний период. |
| | Образовательная программа ППССЗ имеет следующую структуру: Социально-гуманитарный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл; Государственная итоговая аттестация. |
| | Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности и составляет 69,85% от общего объема времени, отведенного на его освоение. Вариативная часть составляет 30,15%) |
| | Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена. К основным видам деятельности так же относится освоение должности служащего (Портье). |
| | При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. |
| | Каждый профессиональный модуль включает в себя один или несколько междисциплинарных курсов, а также учебную и/или производственную практики. |
| | Учебная практика составляет 2 недели и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей |
| | Производственная практика составляет 9 недель и направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей концентрированно. |
| | Производственная практика (преддипломная) составляет 3 недели и направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к осуществлению самостоятельной профессиональной деятельности, а также подготовку к государственной итоговой аттестации в организациях различных организационно-правовых форм и реализуется в рамках профессиональных модулей концентрированно. |
| | При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусмотрено выполнение курсовой работы во 4 семестре в рамках изучения МДК.03.01 Организация и технология деятельности официанта, бармена. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на ее освоение. |
| | Вариативная часть ППССЗ в количестве 662 часа распределена в соответствии с рекомендациями работодателей, направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дополнительный профессиональный блок составляет 478 часов. |
| | За счет вариатива дополнительно введены следующие дисциплины: ОП.09 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности, МДК.02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности, МДК.02.05 Технология продаж услуг предприятий питания, а также профессиональный модуль ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания. |
| | Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. |
| | В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Общее количество экзаменов в учебном году не превышает 8, суммарное количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура). |
| | Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы |
| | **Согласовано** |
| Заместитель директора колледжа по учебной работе | А.О. Чиркова |
| Директор по персоналу ООО "Джи1 Интертейнмент" | А.В. Туть |