

Ученым советом ВВГУ

Протокол № 7 от 03.04.2025

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Терентьева Т.В.



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 2025

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

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

⋮ Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика

☒	Производственная практика (преддипломная)
-------------------------------------	---

III Государственная итоговая аттестация

* 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.		
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	1	2		5	2	26
Всего	83	42	41	5	2	3	2		2	9	6	3	3	1	2		5	23	130

[illegible]

[illegible]

№	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 интерпретации 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.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
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания
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								
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01 ПК 3.1	ОК 02 ПК 4.1	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
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									
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											
<i>УП.03.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК 3.1											
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ПК 3.1											
ДБП	дополнительный профессиональный блок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ПК 2.3	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											
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности	ПК 2.3											
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания	ПК 2.3											
<i>ПП.04.01</i>	<i>Производственная практика</i>	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