

Ученым советом ВВГУ
Протокол № 6 от 18.04.24

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

код

Туризм и гостеприимство

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

2024

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

№	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
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ООП.11 Физика
				[2] ООП.12 Химия
				[2] ООП.13 Биология

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 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 общечеловеческих 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

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									
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика</i>	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

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 образовательной 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: Информатика, 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 специальность".
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 соответствует специальности в целом, 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 составляют 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на втором курсе каникулы составляют 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 концентрированно.
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
Директор Международного института окружающей среды и туризма
Директор по персоналу ООО "Джи1 Интертейнмент"

