

Ученым советом ВВГУ
Протокол № 6 от 18.04.24

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Терентьева Т.В.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Владивостокский государственный университет"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

100114.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

среднего общего образования

На базе

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

10м

год начала подготовки по УП 2024

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013 № 731

Согласовано:

Директор колледжа сервиса и дизайна ВВГУ

Д.В. Кузнецов

Директор международного института
окружающей среды и туризма

Г.А. Гомилевская

ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (Работодатели: ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Джи1 Интертейнмент»; ООО «Нова»)	3	3	2	216	82	134		134	120	42	78		78	96	40	56		56		216		134
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		40	14	26		26	40	14	26		26							40		26
МДК.02.02	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира		1		40	14	26		26	40	14	26		26							40		26
ПМ.03	Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания																						
МДК.03.01	Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	2		1	59	19	40		40	21	9	12		12	38	10	28		28		59		40
МДК.03.02	Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	2		1	77	35	42		42	19	5	14		14	58	30	28		28		77		42
ПП..01	Производственная практика		2	час	36		36	нед	1	час			нед		час		36	нед	1				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	2																					
	Всего часов с учетом практик				252		170																
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		12		80	40	40		40	52	26	26		26	28	14	14		14		80		40
	Практическая подготовка			час	684		684	нед	19	час		144	нед	4	час		540	нед	15				
	Учебная практика			час	288		288	нед	8	час		144	нед	4	час		144	нед	4				
	Производственная практика			час	396		396	нед	11	час			нед		час		396	нед	11				
	Государственная итоговая аттестация			час	36		36	нед	1	час			нед		час		36	нед	1				
	Защита выпускной квалификационной работы			час	36		36	нед	1	час			нед		час		36	нед	1				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	7	13	6	1080	360	720	130	590	702	234	468	100	368	378	126	252	30	222	864	216	576	144
	Экзамены (без учета физ. культуры)																5						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																4						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] УП.01.01 Учебная практика
				[2] ПП.01.01 Производственная практика
				[2] УП.02.01 Учебная практика
				[2] ПП.02.01 Производственная практика
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании
				[2] МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов
				[2] МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов
МДК.03.02	Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.02.02	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.02.02	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК. 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.02.02	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира
ПК 3.1	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.03.01	Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов
ПК 3.2	Вести учетно-отчетную документацию с использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.03.02	Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий

ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	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. 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.						
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1. ПК 2.6.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1. ПК 2.3.	ОК 2.	ОК 3. ПК 2.7.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2		
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.2.	ПК 2.6.			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1. ПК 2.2	ОК 2.	ОК 3. ПК 2.4.	ОК 4. ПК. 2.5.	ОК 5. ПК 2.6.	ОК 6. ПК 2.7.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
ПМ													
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ОК 1. ПК 2.6.	ОК 2. ПК 2.7.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК. 2.5.
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ОК 1. ПК 2.6.	ОК 2. ПК 2.7.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК. 2.5.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1. ПК 2.6.	ОК 2. ПК 2.7.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК. 2.5.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1. ПК 2.6.	ОК 2. ПК 2.7.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК. 2.5.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	культуры и профессионального общения;
3	товароведения пищевых продуктов;
4	безопасности жизнедеятельности
5	организации обслуживания в общественном питании
	Лаборатории:
1	технологического обслуживания в общественном питании
	Мастерские:
1	бар;
2	банкетный зал;
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Пояснения		
1. Настоящий учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02.08.2013 г.		
2. Нормативный срок освоения СПО - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) при очной форме обучения на базе среднего общего образования – 10 месяцев. Квалификация выпускника – Официант Бармен Буфетчик		
3. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.		
4. Профессиональный учебный цикл предусматривает освоение профессиональных модулей, содержание которых разработано в соответствии с основными видами профессиональной деятельности выпускника. В состав каждого профессионального модуля входят междисциплинарный курс, а также учебная и производственная практики.		
5. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.		
6. Вариативная часть в количестве 216 часов распределена в дополнительном профессиональном блоке в соответствии с рекомендациями работодателей, а также включает в себя цифровой модуль.		
7. Максимальный объем дисциплины «Физическая культура» составляет 80 часов.		
8. Учебная практика в количестве 9 недель, производственная практика в количестве 10 недель реализуются в рамках освоения профессиональных модулей концентрированно.		
9. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.		
Согласовано		
Директор Международного института окружающей среды и туризма		Г.А. Гомилевская
Директор по персоналу ООО "Джи1 Интертейнмент"		А.В. Туть
Бренд-шеф ООО "Бэккери-М"		Ю.Г. Крючков
Старший менеджер ООО "Пять вкусов"		В.К. Алексеенко
Шеф-повар ООО "Пять вкусов"		И.О. Осипенко

