

МИНИОБНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 1 от 29.01.2020

43.03.03

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

по программе бакалавриата

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Факультет: Сервиса, туризма и гостеприимства

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
+	технологический
+	сервисный
+	проектный



Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 515 от 08.06.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной и методической работе

Шубаева В.Г./

Начальник учебно-методического управления

Буланова Т.И./

Декан факультета

Кострюкова О.Н./

Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса

Степанова С.А./

Курс 3							Курс 4																				
Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
														4	144	22		46	76								
														6	216	42		60	78	36							
														6	216	42		60	78	36							

Курс 3														Курс 4													
Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
							6	216					216								21	756					756
																					21	756					756

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Информационные системы и компьютерные технологии	УК-1; УК-4
Б1.О.03	Психология	УК-1; УК-5; УК-6
Б1.О.04	Математика	УК-1
Б1.О.05	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.06	Туристские достопримечательности Санкт-Петербург	УК-1
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	УК-1
Б1.О.08	Основы экономики	УК-2
Б1.О.09	Теория массового обслуживания	УК-2
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)	УК-1; УК-5
Б1.О.11	Основы менеджмента	УК-2
Б1.О.12	Технология и организация гостиничной деятельности	ОПК-2
Б1.О.13	Мировая культура и искусство	УК-1; УК-5
Б1.О.14	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	УК-8
Б1.О.15	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.16	Проектный менеджмент	УК-2; УК-3
Б1.О.17	Сервисная деятельность	ОПК-3
Б1.О.18	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-5
Б1.О.19	Социология	УК-3; УК-5
Б1.О.20	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.21	Право	УК-2
Б1.О.22	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.23	Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	УК-3; ОПК-2
Б1.О.24	Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4
Б1.О.25	Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства	ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.26	Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-3; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.В.01	Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства	ПК-10

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.02	Глобальные системы бронирования	ПК-5
Б1.В.03	Иностранный язык в профессиональной сфере	ПК-3
Б1.В.04	Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)	ПК-3
Б1.В.05	Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-3; ПК-4
Б1.В.06	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-9
Б1.В.07	Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6
Б1.В.08	Межкультурные взаимодействия на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4
Б1.В.09	Учет и анализ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1
Б1.В.10	Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-2; ПК-8
Б1.В.11	Международный протокол и этикет на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3
Б1.В.12	Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-7
Б1.В.13	Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного пит	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Сырье и технология продукции предприятий общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии на предприятиях общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Организация конгрессно-выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства	ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-8; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Управление рисками на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Санитарно-гигиеническая безопасность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8; ПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Организация культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства	ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Управление репутацией и конкурентоспособностью предприятий питания	ПК-3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '43.03.03_2020_ГД_ОиУвГиРБ_ОФО.plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-1
Б1.В.ДВ.05.01	Управление доходностью на предприятиях гостеприимства	ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Планирование и контроллинг на предприятиях гостеприимства	ПК-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Организация рационального питания на предприятиях гостеприимства	ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные традиции питания и гостеприимства	ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продаж услуг (продукции) предприятий гостеприимства	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Бренд-коммуникации на предприятиях гостеприимств	ПК-5
ЭД	Элективные дисциплины (модули)	УК-7
ЭД.01	Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)	УК-7
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	УК-1; ОПК-3
Б2.О.02(П)	Производственная практика (профессиональная)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б2.В.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД	Факультативные дисциплины (модули)	ПК-2; ПК-3
ФТД.01	Тайм-менеджмент для руководителей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
ФТД.02	Основы здорового питания	ПК-3

	Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Не менее	Факт												
Итого (с факультативами)				221	244	60	30	30	62	31	31	62	31	31	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				219	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
Дисциплины (модули)	56%	44%	23.8%	180	201	60	30	30	57	30	27	54	30	24	30	30	
Обязательная часть					113	60	30	30	43	25	18	10	10				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					88				14	5	9	44	20	24	30	30	
Элективные дисциплины (модули)	0%	0%	0%														
Практика	30%	70%	0%	30	30				3		3	6		6	21		21
Обязательная часть					9				3		3	6		6			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21										21		21
Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
Факультативные дисциплины (модули)				2	4				2	1	1	2	1	1			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54		-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54		-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.			27.3		-	27.5	26.9	-	27.5	26.9	-	27.5	26.8	-	27.5	
	элективные дисциплины по физ.к.			1.5		-	1.8	1.7	-	1.8	1.7	-	1.8	2	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			174		-	30	28	-	30	28	-	30	28	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					9	4	5	6	4	2	6	4	2	5	4	1
	ЗАЧЕТ (За)					8	5	3	12	5	7	9	5	4	2	2	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (Зао)					1		1	1		1	3		3	3	1	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2	1	1	1		1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			34.53%													
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				50.8%													
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				44.5%													