

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 1 от 29.01.2020

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

43.03.03

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Факультет: Сервиса, туризма и гостеприимства

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 6м


	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./

## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	Число	1-7	8-14	15-21	22-30	1-5	6-12	13-19	20-26	27-31	1-7	8-14	15-21	22-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-7	8-14	15-21	22-31											
I	*	*	*	*	*	*																																											
II																																																	
III																																																	
IV																																																	
V																																																	

## Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
	сеп. 1	сеп. 2	Всего	сеп. 3	сеп. 4	Всего	сеп. 5	сеп. 6	Всего	сеп. 7	сеп. 8	Всего	сеп. 9	сеп. А	Всего	
Теоретическое обучение	18 4/8	17 3/8	34 1/8	18 4/8	15 3/8	32 1/8	18 4/8	12	28 4/8	18 4/8	11 5/8	25 3/8	2		2	125 3/8
Э Экзаменационные сессии	2 2/8	3 1/8	5 3/8	2 2/8	3 1/8	5 3/8	2 2/8	4 4/8	7	2 2/8	4 4/8	7	2		2	27
У Учебная практика					2	2										2
П Производственная практика								4	4		4	4	10		10	18
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													4		4	4
Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена													2		2	2
К Каникулы	1	9	10	1	9	10	1	9	10	1	9	10	4 1/8		4 1/8	44 1/8
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/8	5/8	2 2/8	1 3/8	5/8	2 2/8	1 3/8	5/8	2 2/8	1 3/8	1	2 3/8	1 4/8		1 4/8	11 1/8
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
Итого	21 3/8	30 3/8	52	21 3/8	30 3/8	52	21 3/8	30 3/8	52	21 3/8	30 3/8	52	25 5/8		25 5/8	215 3/8











Курс 3														Курс 4														Курс 5						
Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8							Сем. 9						
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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
																												6	216					216
																												9	324					324
																												9	324					324
1	36	4			28	4	1	36	4			28	4																					
1	36	4			28	4	1	36	4			28	4																					
1	36	4			28	4	1	36	4			28	4																					



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

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
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	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			Курс 5		
	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	Всего	Сем 9	Сем А
				Не менее	Факт															
Итого (с факультативами)				219	244	52	25	27	59	29	30	56	27	29	50	21	29	27	27	
Итого по ОП (без факультативов)				219	240	52	25	27	57	28	29	54	26	28	50	21	29	27	27	
Дисциплины (модули)	56%	44%	23.8%	180	201	52	25	27	54	28	26	48	26	22	44	21	23	3	3	
Обязательная часть					113	52	25	27	46	28	18	15	10	5						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					88				8		8	33	16	17	44	21	23	3	3	
Практика	30%	70%	0%	30	30				3		3	6		6	6		6	15	15	
Обязательная часть					9				3		3	6		6						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21										6		6	15	15	
Государственная итоговая аттестация				9	9													9	9	
Факультативные дисциплины					4				2	1	1	2	1	1						
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			47.5	-	47.4	47.1	-	53.1	50.2	-	49.3	47.6	-	39.8	50.2	-	27		
	в период гос. экзаменов				-			-			-			-			-	54		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			542	-	130		-	146		-	134		-	124		-	8		
	Блок Б2				-			-			-			-			-			
	Блок Б3				-			-			-			-			-			
	Блок ФТД			16	-			-	8		-	8		-			-			
	Итого по всем блокам			558	-	130		-	154		-	142		-	124		-	8		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)				7	3	4	7	4	3	6	3	3	5	2	3	1	1		
	ЗАЧЕТ (За)				6	4	2	8	4	4	6	4	2	4	3	1	1	1		
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				1		1	1		1	2		2	3	1	2	1	1		
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1	1		1	1		2	1	1				
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			38.01%																
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				50.8%																
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				7.5%																