

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 401 от 28.04.2021.

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) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 515 от 08.06.2017



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2																	
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР		По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4											
			мен										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		
Блок 1. Дисциплины (модули)							201	7236	542	6353	341		25	900	22		44	791	43	27	972	26		38	860	48	28	1008	34		38	884	52	26	936	26	10	38	819	43		
Обязательная часть							113	4068	294	3574	200		25	900	22		44	791	43	27	972	26		38	860	48	28	1008	34		38	884	52	18	648	20	2	30	566	30		
+	Б1.О.01	Иностранный язык	4	13	2		14	504	32	451	21		3	108			8	96	4	4	144			8	132	4	3	108			8	96	4	4	144			8	127	9		
+	Б1.О.02	Информационные системы и компьютерные технологии	2	1			7	252	16	223	13		3	108	2		4	98	4	4	144	2		8	125	9																
+	Б1.О.03	Психология		1			3	108	8	96	4		3	108	4		4	96	4																							
+	Б1.О.04	Математика	1				4	144	14	121	9		4	144	4		10	121	9																							
+	Б1.О.05	Русский язык и культура речи	1				4	144	10	125	9		4	144	2		8	125	9																							
+	Б1.О.06	Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга	2				5	180	10	161	9								5	180	6		4	161	9																	
+	Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	1				5	180	10	161	9		5	180	6		4	161	9																							
+	Б1.О.08	Основы экономики		1			3	108	10	94	4		3	108	4		6	94	4																							
+	Б1.О.09	Теория массового обслуживания	2				4	144	10	125	9								4	144	4		6	125	9																	
+	Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)		2			3	108	8	96	4								3	108	4		4	96	4																	
+	Б1.О.11	Основы менеджмента		2			3	108	8	96	4								3	108	4		4	96	4																	
+	Б1.О.12	Технология и организация гостиничной деятельности	3				4	144	12	123	9															4	144	6		6	123	9										
+	Б1.О.13	Мировая культура и искусство	2				4	144	10	125	9								4	144	6		4	125	9																	
+	Б1.О.14	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	3				4	144	10	125	9														4	144	6		4	125	9											
+	Б1.О.15	Философия	3				4	144	8	127	9														4	144	4		4	127	9											
+	Б1.О.16	Проектный менеджмент		3			3	108	6	98	4														3	108	2		4	98	4											
+	Б1.О.17	Сервисная деятельность	4				5	180	16	155	9																															
+	Б1.О.18	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3			3	5	180	16	155	9														5	180	8		8	155	9											
+	Б1.О.19	Социология		3			3	108	8	96	4														3	108	4		4	96	4											
+	Б1.О.20	Физическая культура и спорт		3			2	72	4	64	4														2	72	4			64	4											
+	Б1.О.21	Право		4			3	108	8	96	4																															
+	Б1.О.22	Безопасность жизнедеятельности		4			3	108	10	94	4																															
+	Б1.О.23	Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		4			3	108	10	94	4																															
+	Б1.О.24	Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	5			5	5	180	14	157	9																															
+	Б1.О.25	Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства	5				5	180	12	159	9																															
+	Б1.О.26	Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6				5	180	14	157	9																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							88	3168	248	2779	141																															
+	Б1.Б.01	Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства	4				5	180	12	159	9																															
+	Б1.Б.02	Глобальные системы бронирования		5			3	108	10	94	4																															
+	Б1.Б.03	Иностранный язык в профессиональной сфере	7	5	6		10	360	24	319	17																															
+	Б1.Б.04	Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)	8	6	7		10	360	24	319	17																															
+	Б1.Б.05	Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	5				4	144	12	123	9																															
+	Б1.Б.06	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	6				4	144	12	123	9																															
+	Б1.Б.07	Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		5			3	108	10	94	4																															
+	Б1.Б.08	Межкультурные взаимодействия на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6				4	144	10	125	9																															
+	Б1.Б.09	Учет и анализ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	7			7	5	180	16	155	9																															
+	Б1.Б.10	Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		7			3	108	10	94	4																															
+	Б1.Б.11	Международный протокол и этикет на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания			8		4	144	14	126	4																															
+	Б1.Б.12	Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	8			8	6	216	18	189	9																															

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.	Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2																
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР		По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4									
													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			
+	Б1.В.13	Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания	8				6	216	18	189	9																																
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4			3	108	10	94	4																																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Сырье и технология продукции предприятий общественного питания		4			3	108	10	94	4																																
-	Б1.В.ДВ.01.02	Иновационные технологии на предприятиях общественного питания		4			3	108	10	94	4																																
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		5			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.02.01	Организация конгрессно-выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства		5			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.02.02	Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства		5			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		6			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.03.01	Управление рисками на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		6			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.03.02	Санитарно-гигиеническая безопасность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		6			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		7			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.04.01	Организация культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства		7			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.04.02	Управление репутацией и конкурентоспособностью предприятий питания		7			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		7			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.05.01	Управление доходностью на предприятиях гостеприимства		7			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.05.02	Планирование и контроллинг на предприятиях гостеприимства		7			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)		8			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.06.01	Организация рационального питания на предприятиях гостеприимства		8			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные традиции питания и гостеприимства		8			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)		9			3	108	8	96	4																																
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология продаж услуг (продукции) предприятий гостеприимства		9			3	108	8	96	4																																
-	Б1.В.ДВ.07.02	Бренд-коммуникации на предприятиях гостеприимства		9			3	108	8	96	4																																
Блок 2.Практика							30	1080		1080		1080																															
Обязательная часть							9	324		324		324																															
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)			4		3	108		108		108																															
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика (профессиональная практика)			6		6	216		216		216																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							21	756		756		756																															
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			8		6	216		216		216																															
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика)			9		15	540		540		540																															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	324		324																																	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	9				3	108		108																																	
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	216		216																																	
ФТД.Факультативные дисциплины							4	144	16	112	16																																
+	ФТД.01	Тайм-менеджмент для руководителей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		34			2	72	8	56	8																																
+	ФТД.02	Основы здорового питания		56			2	72	8	56	8																																

