

План одобрен Ученым советом ОУП

Протокол № 5 от 25.05.2021 г.

43.03.03

Кафедра: Институт гостиничного бизнеса и туризма

Институт: гостиничного бизнеса и туризма

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 5л

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+		
+	+	организационно-управленческий
+	+	технологический

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Гостиничное дело
Международный ресторанный бизнес

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

Учебный год _____

Образовательный стандарт (СУОС) _____

2021

2021-2022

ОС ВО РУДН №371 от 21.05.2021


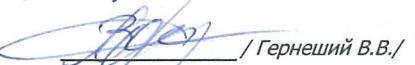

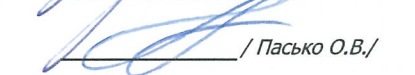
СОГЛАСОВАНО

Начальник УОП _____

Председатель МСЧ _____

Директор _____

Руководитель программы _____

 / Воробьева А.А./
 / Гернеший В.В./
 / Гернеший В.В./
 / Пасько О.В./

Проректор по
образовательной
деятельности

Эбзеева Ю.Н.

г.

УТВЕРЖДАЮ



-	-	з.е.	Итого академ.ча	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Курс 5																			
				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8			Семестр 9			Семестр А								
				з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр
+	Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса"	1	36																																				
+	Международные кулинарные концепции	3	108				3	1		1																													
+	Управление персоналом в профессиональной сфере	2	72																					2	1		1												
+	Бизнес-планирование в профессиональной сфере	4	144													4	1		1																				
+	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя	4	144													4	1		1																				
+	Кросс-культурный менеджмент	3	108													3	1		1																				
+	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	3	108													3	1		1																				
+	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе	3	108																									3	1		1								
+	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства	3	108																									3	1		1								
Часть, формируемая участниками		11	598				52	4	17	68				51	3	16	64					4	17	17															
+	Прикладная физическая культура		202				4			3				3			3																						
+	Учебные отделения прикладной физической культуры		202				4			3				3			3																						
+	Элективные дисциплины	3	108											3	1		1																						
+	Организация ресторанного бизнеса	3	108											3	1		1																						
-	Техника и технологии в сервисе и туризме	3	108											3	1		1																						
+	Элективные дисциплины	4	144															4	1		1																		
+	Событийный туризм и ивент-менеджмент	4	144															4	1		1																		
-	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	4	144															4	1		1																		
+	Элективные дисциплины	4	144				4	1		1																													
+	Мировая культура и искусство	4	144				4	1		1																													
-	Мировые религии	4	144				4	1		1																													
Блок 2.Практика		36	1296											6																			18						
Обязательная часть		36	1296											6																			18						
+	Вариативная компонента	36	1296											6																			18						
+	Учебная практика	6	216											6																									
+	Производственная практика	12	432																																				
+	Преддипломная практика	18	648																														18						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация		12	432																														12						
Обязательная часть		12	432																														12						
+	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	12	432																														12						