

Российский университет дружбы народов
Институт гостиничного бизнеса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом ОУП

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор -
проректор по
образовательной
деятельности



Эбзеева Ю.Н.

20__ г.

Протокол № 2003-УСП-1 от 25.01.2022 г.

по программе бакалавриата

43.03.03

Гостиничное дело
Международный гостиничный бизнес

Кафедра: Институт гостиничного бизнеса и туризма

Институт: гостиничного бизнеса и туризма

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2022-2023

Образовательный стандарт (СУОС) ОС ВО РУДН №371 от 21.05.2021


Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 5л

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

СОГЛАСОВАНО

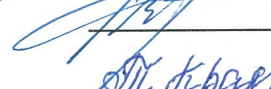
Начальник УОП

 / Воробьева А.А./

Председатель МСЧ

 / Гернеший В.В./

Директор

 / Гернеший В.В./

Руководитель программы

 / Крамарова Т.Ю./

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 14:48:48
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

-	-	з.е.	Итого академ.ч	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
Считать в плане	Наименование	Факт	По плану																												
+	Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства	3	108									3	1		1																
+	Управление персоналом в профессиональной сфере	2	72																	2	1		2								
+	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		2								
+	Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства	3	108													3	1		1												
+	Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства	3	108																					3	1		1				
+	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства	3	108																					3	1		1				
Часть, формируемая участниками		11	724			39	4	17		51		51		32		3	17		17	4	17		17								
+	Прикладная физическая культура		328			3				2		3		2																	
+	Прикладная физическая культура		328			3				2		3		2																	
+	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								
+	Международные кулинарные концепции	4	144																	4	1		1								
-	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков	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										12								18
Обязательная часть		18	648										6										12								
+	Базовая компонента	6	216										6																		
+	Учебная практика	6	216										6																		
+	Вариативная компонента	12	432																				12								
+	Производственная практика	12	432																				12								
Часть, формируемая участниками		18	648																												18
+	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
ФТД.Факультативы		4	144																	2			68	2	12		12				
Часть, формируемая участниками		4	144																	2			68	2	12		12				
+	Факультатив "Деловой иностранный язык"	2	72																	2			4								
+	Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе	2	72																					2	1		1				