

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.05.2024 15:29:47
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы
Высшая школа управления

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор - проректор по образовательной
деятельности

_____ Эбзеева Ю.Н.

" ____ " _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом ОУП
Протокол № 5 от 22.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

43.03.03

Гостиничное дело
Международный ресторанный бизнес

Кафедра: Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Факультет: Высшая школа управления

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2024 _____

Форма обучения: Очная

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

Срок получения образования: 4 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
+	технологический

СОГЛАСОВАНО

Начальник УОП _____ / Воробьева А.А./

Председатель МССН _____ / Гернеший В.В./

Директор _____ / Островская А.А./

Руководитель ОП ВО _____ / Маврина Н.Ф./

-	-	-	з.е.	Итого акад.ча	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																			
					Семестр 1 [17 нед]				Семестр 2 [16 нед]				Семестр 3 [17 нед]				Семестр 4 [17 нед]				Семестр 5 [17 нед]				Семестр 6 [13 нед]				Семестр 7 [17 нед]				Семестр 8 [нед]			
					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
Считать в плане	Индекс	Наименование	Факт	По плану																																
+	Б1.О.02.11	Технология обеспечения пищевой безопасности	3	108									3	1		1																				
+	Б1.О.02.12	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства	4	144													4	1		1																
+	Б1.О.02.13	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий	2	72																	2	1		1												
+	Б1.О.02.14	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах	3	108													3	1		1																
+	Б1.О.02.15	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	4	144																	4	2		2												
+	Б1.О.02.16	Международные кулинарные концепции	3	108									3	1		1																				
+	Б1.О.02.17	Управление персоналом в профессиональной сфере	2	72																	2	2		2												
+	Б1.О.02.18	Бизнес-планирование в профессиональной сфере	4	144									4	2		2																				
+	Б1.О.02.19	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя	4	144																					4	1		1								
+	Б1.О.02.20	Кросс-культурный менеджмент	3	108																					3	1		1								
+	Б1.О.02.21	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	3	108																					3	1		1								
+	Б1.О.02.22	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе	3	108																					3	1		1								
+	Б1.О.02.23	Экономический анализ деятельности организации	3	108																					3	1		1								
Часть, формируемая участниками образовательных			8	616			51	2	16		48			51	2	17		51	4	17		17														
+	Б1.В.ДВ.01	Прикладная физическая культура		328			3				2			3				2																		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладная физическая культура		328			3				2			3				2																		
+	Б1.В.ДВ.02	Междисциплинарный модуль	2	72																																
+	Б1.В.ДВ.02.01	Дисциплины междисциплинарного модуля	2	72																																
+	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины	4	144														4	1		1															
+	Б1.В.ДВ.03.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент	4	144														4	1		1															
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	4	144														4	1		1															
+	Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины	2	72			2	1		1																										
+	Б1.В.ДВ.04.01	Мировая культура и искусство	2	72			2	1		1																										
-	Б1.В.ДВ.04.02	Мировые религии	2	72			2	1		1																										
Блок 2.Практика			36	1296			6																													
Обязательная часть			18	648			6																													
+	Б2.О.01	Базовая компонента	6	216			6																													
+	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика	6	216			6																													
+	Б2.О.02	Вариативная компонента	12	432																																
+	Б2.О.02.01(П)	Производственная практика	12	432																																
Часть, формируемая участниками образовательных			18	648																																
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика	18	648																																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			12	432																																
+	Б3.01(Д)	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	12	432																																
ФТД.Факультативные дисциплины			11	396	2	4	32											3	34	34		4	26	26		2			34							
+	ФТД.01	Деловой иностранный язык	2	72																						2			2							
+	ФТД.02	Технологии и практика программирования на языке Python для гуманитарных специальностей	7	252														3	2	2		4	2	2												
+	ФТД.03	Обучение служением	2	72	2	0.3	1.9																													
Итого з.е./акад.часов (без факультативов)			240	8968	30		30							30				30				30				30			30							
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад)					54		43.9							54				54				41.6				54										
Контактная работа(без элек. дисц. по ф.к. и спо					26				25				25				25				24				24				22							
з.е. на курсах (без факультативов)					60				60				60				60				60															