

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Херсонский государственный педагогический университет»
Факультет туризма, сервиса и гостеприимства



"Утверждаю"
Первый проректор

Круглая Н.А.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

укрупненная группа направлений подготовки и специальностей	<u>43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ</u>
уровень образования	<u>бакалавриат</u>
направление подготовки (специальность)	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
направленность	<u>Гостиничный бизнес</u>
форма обучения	<u>заочная</u>
срок получения образования	<u>4 года</u> <u>6 месяцев</u>
год начала реализации	<u>2023-2024 учебный год</u>
образовательный стандарт высшего образования	<u>3++</u>

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

направление подготовки (специальность)

43.03.03 Гостиничное дело

направленность

Гостиничный бизнес

форма обучения

заочная

год начала реализации

2023-2024 учебный год

2 2 2 2 3 3 3 3

Часть ОП (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Категория дисциплины	Код дисциплины	Элементы по выбору	Индекс элемента по выбору	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Реализация		Промежуточная аттестация			Текущий контроль самостоятельной работы (СР)			Объем ВСЕГО (з.е.)	Распределение з.е. по курсам, семестрам					Объем ВСЕГО (час)	в том числе							
						семестр	зачет	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовая работа (КР)	эссе	реферат		контрольная работа	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс		5 курс	аудиторные занятия	из них по видам занятий:				из нее по видам СР:	
																семестры					СР в семестре (СРС)		СР в сессию (СРЭ)	лекции (ЛК)	лабораторные работы (ЛР)	практические занятия, семинары (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	
																1	2	3	4									5
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																												
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.1	УК		Философия	1								1	1							36	2	2			34	34
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.1	УК		Философия	2	2							2	2							72	8	4	4	64	28	36
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.2	ОПК		Сервисная деятельность	1								2	2							72	8	4	4	64	64	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.2	ОПК		Сервисная деятельность	1	1							3	3							108	10	6	4	98	62	36
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.1	ПК		Основы туризма и гостеприимства	1								2	2							72	8	4	4	64	64	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.1	ПК		Основы туризма и гостеприимства	1	1							3	3							108	10	6	4	98	62	36
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.3	ОПК		Компьютерная техника и прикладные программные средства	1								2	2							72	4	4		68	68	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.3	ОПК		Компьютерная техника и прикладные программные средства	1		1						3	3							108	8		8	100	100	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.4	УК		Основы российской государственности	1								1	1							36	4	4		32	32	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.4	УК		Основы российской государственности	1		1						1	1							36	4		4	32	32	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.5	ОПК		Технологии цифрового образования	1								1	1							36	2		2	34	34	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.5	ОПК		Технологии цифрового образования	1			1					2	2							72	6	2	4	66	66	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.6	УК		Иностранный язык	1								1	1							36	2		2	34	34	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.6	УК		Иностранный язык	1			1					2	2							72	6		6	66	66	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.13	УК		Русский язык и культура речи	1								1	1							36	2	2		34	34	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.13	УК		Русский язык и культура речи	1			1					2	2							72	8	6	2	64	64	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.8	УК		История России	1			1					2	2							72	30	16	14	42	42	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.2	ПК		Организационные и технологические основы гостиничного дела и общественного питания	1								1	1							36	4	4		32	32	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.2	ПК		Организационные и технологические основы гостиничного дела и общественного питания	2	2			2				5	5							180	14	8	6	166	130	36
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.3	ПК		Цифровая культура специалиста сферы услуг	2		2						3	3							108	10	6	4	98	98	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.11	ОПК		Сервисология	2			2					2	2							72	6	4	2	66	66	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.12	УК		Безопасность жизнедеятельности человека	2			2					2	2							72	6	4	2	66	66	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.10	УК		Персональный менеджмент и командная работа	2			2					3	3							108	8	4	4	100	100	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.8	УК		История России	2	2							2	2							72	30	16	14	42	6	36
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.14	ОПК		Основы научных исследований	2			2					2	2							72	8	4	4	64	64	
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.9	УК		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	3							3		3						108	8		8	100	64	36
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.15	ОПК		Менеджмент в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания	3	3							5		5						180	14	10	4	166	130	36
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.4	ПК		Национальные особенности гостеприимства	3		3						2		2						72	6	4	2	66	66	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.4	ПК		Документационное обеспечение управления деятельностью предприятий гостеприимства и общественного питания	3		3						3		3						108	8	4	4	100	100	

Часть ОП (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Категория дисциплины	Код дисциплины	Элементы по выбору	Индекс элемента по выбору	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Реализация		Промежуточная аттестация				Текущий контроль самостоятельной работы (СР)			Объем ВСЕГО (з.е.)	Распределение з.е. по курсам, семестрам					Объем ВСЕГО (час)	в том числе										
						семестр	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовая работа (КР)	эссе	реферат	контрольная работа	1 курс		2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	аудиторные занятия		из них по видам занятий:				из нее по видам СР:						
														семестры					лекции (ЛК)			лабораторные работы (ЛР)	практические занятия, семинары (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	СР в семестре (СРС)	СР в сессии (СРС)						
														1		2	3	4									5	6	7	8	9	
														недели																		
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.18	УК		Финансово-экономический практикум	3				3					2			2					72	8	4		4	64	64			
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.7	УК		Физическая культура	3				3					2			2					72	6			6	66	66			
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.20	ОПК		Безопасность обслуживания и охрана труда в сервисной деятельности	3				3					2			2					72	8	4		4	64	64			
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.19	УК		Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности	3				3					2			2					72	6	4		2	66	66			
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.21	ОПК		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	4	4								5			5						180	12	8		4	168	132	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.16	ОПК		Маркетинг в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания	4	4								5			5						180	12	8		4	168	132	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.25	ОПК		Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	4		4							3			3						108	8	4		4	100	100		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.29	ОПК		Клининговые технологии в гостинично-ресторанном бизнесе	4				4					2			2						72	6	4		2	66	66		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.27	ОПК		Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания	4				4					2			2						72	8	4		4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.6.1	ДВ	1	Традиции и культура питания народов мира	4				4					2			2						72	8	4		4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.6.2	ДВ	2	Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности	4				4					2			2						72	8	4		4	64	64		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.17	ОПК		Инфраструктурное обеспечение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	5	5								5			5						180	14	8		6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.23	ОПК		Обеспечение безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5	5								5			5						180	14	8		6	166	130	36	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.7	ПК		Психология делового общения в сфере туризма и гостеприимства и общественного питания	5	5								5			5						180	14	8		6	166	130	36	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.13	ПК		Бухгалтерский и финансовый учет в деятельности предприятий гостиничного и ресторанный бизнеса	5		5							3			3						108	10	6		4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.24	ОПК		Правовые аспекты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	5		5							3			3						108	10	6		4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.28	ОПК		Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице	5		5							3			3						108	8	4		4	100	100		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.9.1	ДВ	1	Статистика в туризме и гостеприимстве	5				5					2			2						72	8	4		4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.9.2	ДВ	2	Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	5				5					2			2						72	8	4		4	64	64		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.10	ПК		Операционный менеджмент предприятия гостинично-ресторанного бизнеса	5									1			1						36	4	4			32	32		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.10	ПК		Операционный менеджмент предприятия гостинично-ресторанного бизнеса	6	6				6					5			5						180	14	8		6	166	130	36
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.12	ПК		Управление персоналом на предприятиях сферы туризма, гостеприимства и общественного питания	6	6								5			5							180	16	10		6	164	128	36
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.17	ПК		Проектная деятельность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6								5			5							180	16	10		6	164	128	36
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.32	ОПК		Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания	6		6							3			3						108	10	6		4	98	98		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.8	ПК		Логистика в сфере гостеприимства и общественного питания	6		6							3			3						108	10	6		4	98	98		
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.30	УК		Основы военной подготовки	6				6					3			3						108	10	6		4	98	98		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.15.1	ДВ	1	Деловой этикет и протокол в сфере гостеприимства	6				6					2			2						72	8	4		4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.15.2	ДВ	2	Культура гостеприимства	6				6					2			2						72	8	4		4	64	64		

Часть ОП (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Категория дисциплины	Код дисциплины	Элементы по выбору	Индекс элемента по выбору	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Реализация		Промежуточная аттестация				Текущий контроль самостоятельной работы (СР)			Объем ВСЕГО (з.е.)	Распределение з.е. по курсам, семестрам					Объем ВСЕГО (час)	в том числе							
						семестр	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовая работа (КР)	эссе	реферат	контрольная работа	1 курс		2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	аудиторные занятия		из них по видам занятий:				из нее по видам СР:			
														семестры					лекции (ЛК)			лабораторные работы (ЛР)	практические занятия, семинары (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	СР в семестре (СРС)	СР в сессии (СРС)			
														1		2	3	4									5	6	7
														недели															
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.16	ПК		Оптимизация операционной деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса	7	7							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.11	ПК		Управление качеством на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	7	7							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.31	ОПК		Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	7	7							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.18	ПК		Сервис-дизайн на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	7		7						3						3		108	10	6	4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.33	ОПК		Организация экскурсионного обслуживания в сфере гостеприимства	7		7						3						3		108	10	6	4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.40	ОПК		Цифровые технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	7			7					2						2		72	6	2	4	66	66		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.14	ПК		Управление доходностью на предприятиях сферы гостеприимства	7			7					2						2		72	8	4	4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.19.1	ДВ	1	Корпоративная культура предприятий сферы гостеприимства	7			7					2						2		72	8	4	4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.19.2	ДВ	2	Современные технологии управления персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания	7			7					2						2		72	8	4	4	64	64		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.35	ОПК		Организация событийных и деловых мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания	8	8							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.36	ОПК		Организация культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах	8	8							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.37	ОПК		Технологии и организация оздоровительных услуг на предприятиях гостиничного бизнеса	8	8							5						5		180	14	8	6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.38	ОПК		Современные технологии формирования бренда в сфере гостеприимства и общественного питания	8		8						3						3		108	10	6	4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.39	ОПК		Организация доступной среды на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	8		8						3						3		108	10	6	4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.40	ОПК		Цифровой практикум в сфере гостеприимства и общественного питания	8			8					2						2		72	6		6	66	66		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.20	ПК		Корпоративный тайм-менеджмент на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	8			8					2						2		72	8	4	4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.21.1	ДВ	1	Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг в сфере гостеприимства	8			8					2						2		72	8	4	4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.21.2	ДВ	2	Гастрономический туризм	8			8					2						2		72	8	4	4	64	64		
Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)							21	15	24	2				198	30	21	21	19	27	26	27	27	7128	660	360	300	6468	5712	756
ПРАКТИКА																													
Учебная практика																													
ОЧ	ЯП	Б2.ОЧ.1	ОПК		Учебная практика (ознакомительная практика) 1 курс - 2 недели	2		3						3		3						108					108	108	
ОЧ	ЯП	Б2.ОЧ.2	ОПК		Учебная практика (исследовательская практика) 2 курс - 2 недели	4		5						3			3					108					108	108	
Производственная практика																													
ЧФ	ЯП	Б2.ЧФ.1	ПК		Производственная практика (проектно-технологическая практика) 3 курс - 4 недели	7		7						6						6		216					216	216	
ЧФ	ЯП	Б2.ЧФ.2	ПК		Производственная практика (организационно-управленческая практика) последний семестр - 6 недель	9		9						9						9		324					324	324	

