

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>Гостинично-ресторанная деятельность</u> □
форма обучения	<u>заочная</u>
срок получения образования	<u>4 года</u> <u>6 месяцев</u>
год начала реализации	<u>2022-2023 учебный год</u>
образовательный стандарт высшего образования	<u>3++</u>

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

направление подготовки (специальность)

направленность

форма обучения

год начала реализации

43.03.03 Гостиничное дело

Гостинично-ресторанная деятельность□

заочная

2022-2023 учебный год

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) обучающихся			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				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 (СРЭ)						
														1		2	3	4	5	6	7	8									9	1	2	3	4	5
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																				
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.1	УК		Философия	1	1							5	5										180	18	10		8	162	126	36				
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.2	УК		Деловое общение	1	1							5	5										180	18	8		10	162	126	36				
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.1	ПК		Основы туризма и гостеприимства	1			1					3	3										108	12	4		8	96	96					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.3	ОПК		Компьютерная техника и прикладные программные средства	1		1						3	3										108	12	4		8	96	96					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.4	ОПК		Технологии цифрового образования	1			1					3	3										108	12	6		6	96	96					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.5	УК		Иностранный язык	1			1					3	3										108	10			10	98	98					
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.2	ПК		Организационные и технологические основы гостиничного дела и общественного питания	2	2							5	5										180	18	10		8	162	126	36				
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.6	ОПК		Сервисная деятельность	2	2							5	5										180	16	8		8	164	128	36				
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.7	ОПК		Сервисология	2		2						2	2										72	6	4		2	66	66					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.8	ОПК		Цифровая культура специалиста сферы услуг	2		2						3	3										108	12	6		6	96	96					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.9	УК		Всемирная история	2			2					3	3										108	12	6		6	96	96					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.10	УК		Безопасность жизнедеятельности человека	2			2					2	2										72	8	4		4	64	64					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.11	УК		Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности	2			2					2	2										72	8	4		4	64	64					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.12	УК		История России	3	3							5		5									180	10	6		4	170	134	36				
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.13	ОПК		Менеджмент в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания	3	3			4				6		6									216	12	8		4	204	168	36				
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.14	УК		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		3						3		3									108	8			8	100	100					
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.3	ПК		Документационное обеспечение управления деятельностью предприятий гостеприимства и общественного питания	3		3						3		3									108	6	4		2	102	102					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.15	УК		Русский язык и культура речи	3		3						3		3									108	8	4		4	100	100					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.16	ОПК		Основы научных исследований	3			3					2		2									72	8	4		4	64	64					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.17	УК		Финансово-экономический практикум	3			3					2		2									72	8	4		4	64	64					
ОЧ	ЯУ	Б1.ОЧ.18	УК		Физическая культура	3			3					2		2									72	4			4	68	68					
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.19	УК		Персональный менеджмент и командная работа	3			3					2		2									72	8	4		4	64	64					
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	ЯП	Б1.ОЧ.21	ОПК		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	4	4							5		5									180	16	8		8	164	128	36				
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.22	ОПК		Маркетинг в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания	4	4							5		5									180	16	8		8	164	128	36				
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.23	ОПК		Предприимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	4		4						3		3									108	12	6		6	96	96					
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.4	ПК		Национальные особенности гостеприимства	4		4						3		3									108	10	4		6	98	98					

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) обучающихся			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					аудиторные занятия	из них по видам занятий:				из нее по видам СР:						
																3 курс						4 курс						5 курс					лекции (ЛК)	лабораторные работы (ЛР)	практические занятия, семинары (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	СР в семестре (СРС)	СР в сессии (СРЭ)
																1	2	3	4	5		6	7	8	9	1		2	3	4	5	6						
ОЧ	ЯП	Б1.О4.24	ОПК		Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания	4		4						3				3							108	10	4		6	98	98							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.25	ОПК		Клининговые технологии в гостинично-ресторанном бизнесе	4			4					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.5.1	ДВ	1	Традиции и культура питания народов мира	4			4					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.5.2	ДВ	2	Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности	4			4					2				2							72	8	4		4	64	64							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.26	ОПК		Инфраструктурное обеспечение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	5	5							5				5							180	14	8		6	166	130	36						
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.6	ПК		Психология делового общения в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания	5	5							5				5							180	14	6		8	166	130	36						
ОЧ	ЯП	Б1.О4.27	ОПК		Обеспечение безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5		5						3				3							108	12	6		6	96	96							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.7	ПК		Бухгалтерский и финансовый учет в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	5		5						3				3							108	10	6		4	98	98							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.28	ОПК		Правовые аспекты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	5		5						3				3							108	12	6		6	96	96							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.29	ОПК		Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице	5		5						3				3							108	8	4		4	100	100							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.8.1	ДВ	1	Статистика в туризме и гостеприимстве	5			5					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.8.2	ДВ	2	Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	5			5					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.9	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.11	ПК		Проектная деятельность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6							5				5							180	16	10		6	164	128	36						
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.12	ПК		Управление персоналом на предприятиях сферы туризма, гостеприимства и общественного питания	6		6						3				3							108	12	6		6	96	96							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.30	ОПК		Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания	6		6						3				3							108	10	6		4	98	98							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.13	ПК		Логистика в сфере гостеприимства и общественного питания	6		6						3				3							108	10	6		4	98	98							
ОЧ	ЯУ	Б1.О4.31	ОПК		Барное дело	6			6					3				3							108	10	6		4	98	98							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.14.1	ДВ	1	Деловой этикет и протокол в сфере гостеприимства	6			6					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.14.2	ДВ	2	Культура гостеприимства	6			6					2				2							72	8	4		4	64	64							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.15	ПК		Оптимизация операционной деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса	7	7							5				5							180	14	8		6	166	130	36						
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.16	ПК		Управление качеством на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	7	7							5				5							180	14	8		6	166	130	36						
ОЧ	ЯП	Б1.О4.32	ОПК		Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	7		7						4				4							144	12	6		6	132	132							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.17	ПК		Сервис-дизайн на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	7		7						3				3							108	10	6		4	98	98							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.33	ОПК		Кейтеринг-технологии в гостинично-ресторанном бизнесе	7		7						3				3							108	10	4		6	98	98							
ОЧ	ЯП	Б1.О4.34	ОПК		Цифровые технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	7			7					2				2							72	6	2		4	66	66							
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.18	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							

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) обучающихся			Распределение з.е. по курсам, семестрам					Объем ВСЕГО (час)	в том числе											
							семестр	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовая работа (КР)	эссе	реферат	контрольная работа	Объем ВСЕГО (з.е.)	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
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.19.2	ДВ	2	Современные технологии управления персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания	7			7						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									180	14	8		6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.36	ОПК		Организация культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах	8	8								5									180	14	8		6	166	130	36	
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.37	ОПК		Организация здорового питания в гостиничных комплексах	8		8							4									144	12	6		6	132	132		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.38	ОПК		Современные технологии формирования бренда в сфере гостеприимства и общественного питания	8		8							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									108	10	6		4	98	98		
ОЧ	ЯП	Б1.ОЧ.40	ОПК		Цифровой практикум в сфере гостеприимства и общественного питания	8			8						2									72	6			6	66	66		
ЧФ	ЯП	Б1.ЧФ.20	ПК		Корпоративный тайм-менеджмент на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	8			8						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									72	8	4		4	64	64		
ЧФ	Э	Б1.ЧФ.21.2	ДВ	2	Гастрономический туризм	8			8						2									72	8	4		4	64	64		
Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)							16	22	22	2					198	22	22	30	23	25	24	26	26		7128	648	324		324	6480	5904	576
ПРАКТИКА																																
Учебная практика																																
ОЧ	ЯП	Б2.ОЧ.1	ОПК		Учебная практика (ознакомительная практика) 1 курс - 2 недели	4		4							3									108					108	108		
ОЧ	ЯП	Б2.ОЧ.2	ОПК		Учебная практика (исследовательская практика) 2 курс - 2 недели	4		5							3									108					108	108		
Производственная практика																																
ЧФ	ЯП	Б2.ЧФ.1	ПК		Производственная практика (проектно-технологическая практика) 3 курс - 4 недели	7		7							6									216					216	216		
ЧФ	ЯП	Б2.ЧФ.2	ПК		Производственная практика (организационно-управленческая практика) последний семестр - 6 недель	9		9							9									324					324	324		
ЧФ	ЯП	Б2.ЧФ.3	ПК		Производственная практика (преддипломная практика) последний семестр - 8 недель	9		9							12									432					432	432		
Всего по ПРАКТИКА								5						33			6		6		21		1188					1188	1188			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																
ОЧ	ЯП	Б3.ОЧ.1			Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9									9									324					324	324		
Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														9										324					324	324		
ВСЕГО							16	27	25	2					240	22	22	30	29	25	24	32	26	30	8640	648	324		324	7992	7416	576
ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ*																																
* перечень дисциплин приведен в приложениях																																

Заведующий кафедрой туризма и гостеприимства

/ М.А. Рындач

/ М.А. Рындач

Учебный отдел _____ И.И. Линник