

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Омский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УМР _____
" 4 " 03 20 19 г.



Утвержден Решением Ученого Совета

Протокол № 2 " 4 " 03 20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление подготовки (специальность):

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (специализация/профиль):

Гостинично-ресторанная деятельность

Прием 2019 г.

Очная форма обучения

Квалификация:

Бакалавр

Срок обучения:
4 года

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			CPC		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; CPC/KCP) ¹								Кафедра									
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	KCP	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.								
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)																
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		7 / 14								
Б1	Блок 1 Дисциплины (модули)				201	7564	684	2852	1131	1640	81	4028	660																	
Б1.0	Обязательная часть				111	4324	252	1572	617	910	45	2500	362																	
Б1.0.1	История		1		2	72		27	18	9		45	10	18 9 45 10									3							
Б1.0.2	Философия		4		3	108		36	18	18		72	10				18 18 72 10					3								
Б1.0.3	Иностранный язык		1, 2, 3*		6	216		144		144		72	30	36 36 36 10	54 10	54 10						10								
Б1.0.4	Безопасность жизнедеятельности		6		2	72		27	18		9	45	10					18 18 45 10				38								
Б1.0.5	Проектная деятельность		3		3	108		18		18		90	10			18 18 90 10						63								
Б1.0.6	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		7		2	72		18	18			54	10						18 18 54 10			53								
Б1.0.7	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития		7		3	108		27	18	9		81	10						18 18 81 10			11								
Б1.0.8	Основы деловых коммуникаций		5		2	72		27	18	9		45	10				18 18 45 10					3								
Б1.0.9	Информационные технологии		1		3	108		36	18		18	72	10	18 18 72 10								56								
Б1.0.10	Управление предприятием в сфере туризма, гостеприимства и индустрии питания		6*		4	144		36	18	18		108	10					18 18 108 10				63								
Б1.0.11	Социэкономика в сервисных предприятиях		3*		4	144		36	18	18		108	10			18 18 108 10						63								
Б1.0.12	Сервисология		2		5	180		36	18	18		144	10		18 18 144 10							36								
Б1.0.13	Управление качеством		7		4	144		36	18	18		108	10						18 18 108 10			36								
Б1.0.14	Управление конфликтами и психология переговоров		7		4	144		36	18	18		108	10						18 18 108 10			11								
Б1.0.15	Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов		7*		4	144		72	36	36		72	10						36 36 72 10			63								

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСРС) ¹								Кафедра				
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КЛ(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСРС	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		7 / 14			
Б1.О.16	Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"	1			9	324	36	108	36	72		180	10	36 72 180 10											63
Б1.О.17	Основы менеджмента и маркетинга		3		4	144		54	18	36		90	10				18 36 90 10								52
Б1.О.18	Менеджмент и маркетинг в туристской индустрии и гостиничной сфере	4		4р	6	216	36	54	18	36		126	36				18 36 126 36								63
Б1.О.19	Организация исследований в туризме и гостиничной сфере		4*		3	108		72	36	36		36	10				36 36 36 10								63
Б1.О.20	Информационные технологии в туристской и гостиничной индустрии. Электронные продажи	5			4	144	36	72	36	18	18	36	10					36 18 18 36 10							63
Б1.О.21	Связи с общественностью в туризме и гостеприимстве	6			4	144	36	72	36	36		36	10						36 36 36 10						63
Б1.О.22	Реклама и технология личной продажи в гостеприимстве и туризме	7			4	144	36	54	18	36		54	10								18 36 54 10				63
Б1.О.23	Организация гостиничного дела	7		7р	4	144	36	72	36	36		36	36								36 36 36 36				63
Б1.О.24	Мировое гостиничное хозяйство	1			7	252	36	72	36	36		144	10	36 36 144 10											63
Б1.О.25	Экономические основы деятельности предприятий в туризме и сфере гостеприимства		4		4	144		36	18	18		108	10				18 18 108 10								63
Б1.О.26	Финансово-экономический анализ предприятий индустрии туризма и гостеприимства		8*		3	108		42	14	28		66	10									14 28 66 10			63
Б1.О.27	Нормативное и правовое регулирование туристской и гостиничной деятельности		5*		3	108		54	36	18		54	10					36 18 54 10							63
Б1.О.28	Обеспечение безопасности в туризме и гостиничной сфере		3		3	108		36	18	18		72	10				18 18 72 10								63
Б1.О.29	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (А)				2	400		162				238													39
Б1.О.29.1	Физическая культура и спорт		1		2	72		18	9	9		54	10	9 9 54 10											39


Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра				
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КРП(п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		7 / 14			
Б1.О.29.2	Прикладная физическая культура и спорт (по видам спорта; элективная дисциплина)		2, 3, 4, 5			328		144		144		184				36		36		36		36		39	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				90	3240	432	1280	514	730	36	1528	298												
Б1.В.1	История туризма и гостеприимства	1			4	144	36	72	36	36		36	10	36 36 36 10										63	
Б1.В.2	Иностранный язык (второй)		3, 4, 5, 6*		8	288		144		144		144	40				36	10	36	10	36	10	36	10	10
Б1.В.3	Организация и технология работы гостиничных служб и отделов	3, 5	2*, 4*	5р	17	612	72	234	108	126		306	66		36 36 144 10	36 36 72 10	18 36 18 10	18 18 72 36						63	
Б1.В.4	Корпоративная культура ресторанный предприятия и гостиничного комплекса. Командообразование.		6*		4	144		54	18	36		90	10						18 36 90 10					63	
Б1.В.5	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг		6*		4	144		72	36	36		72	10						36 36 72 10					63	
Б1.В.6	Оборудование гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	4			7	252	36	72	36	36		144	10				36 36 144 10							63	
Б1.В.7	Технологии рекреации и анимации	3			4	144	36	72	36	36		36	10			36 36 36 10								63	
Б1.В.8	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах		5		3	108		54	18	18	18	54	10					18 18 18 54 10						63	
Б1.В.9	Этикет гостеприимства. Деловой протокол	2			6	216	36	54	18	36		126	10		18 36 126 10									63	
Б1.В.10	Организация ресторанный дела	7		7р	5	180	36	72	36	36		72	36							36 36 72 36				63	
Б1.В.11	Гостиничный и ресторанный сервис	5, 6			8	288	72	126	54	72		90	20					36 36 36 10	18 36 54 10					63	
Б1.В.12	Моделирование бизнес-процессов предприятия общественного питания и гостиничного комплекса	8			6	216	36	56	28	28		124	10									28 28 124 10		63	

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			CPC		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; CPC/КСР) ¹								Кафедра					
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.				
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)												
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		7 / 14				
Б1.В.13	Проектирование и автоматизация технологических процессов гостиницы и предприятий общественного питания	6		6р	5	180	36	72	36	18	18	72	36						36	18	18			63		
Б1.В.14	Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов		5		3	108		54	18	36		54	10					18	36					63		
Б1.В.15	Элективные дисциплины (модули) 1 (А)				6	216	36	72				108												63		
Б1.В.15.1	Культура и традиции питания народов мира	2			6	216	36	72	36	36		108	10		36	36								63		
Б1.В.15.2	Кухня народов Сибирского региона (А)	2			6	216	36	72	36	36		108	10		36	36								63		
Б2	Блок 2 Практика				30	1080																				
Б2.0	Обязательная часть				6	216																				
Б2.0.1	Учебная практика (ознакомительная практика)		3*		6	216									216									63		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				24	864																				
Б2.В.1	Производственная практика (сервисная практика)		5*		6	216											216							63		
Б2.В.2	Производственная практика (проектно-технологическая практика)		7*		6	216												216						63		
Б2.В.3	Производственная практика (преддипломная практика)		8*		12	432																432		63		
Б3	Блок 3 Государственная итоговая аттестация				9	324							24													
					9	324							24													
Б3.0.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8			9	324							24									324	24	63		
Ф	Факультативные дисциплины (модули)																									


Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра					
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КЛ(п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.				
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)												
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		7 / 14				
Ф.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																									
Ф.В.1	Визуальная психодиагностика в сфере туризма		6		3	108		54	18	36		54	10						18	36	54	10	63			
Ф.В.2	Создание и управление гостинично-туристским комплексом (на материалах Омской области)		5*		3	108		36	18	18		72	10					18	18	72	10	63				
Ф.В.3	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		5		3	108		81	27	54		27						27	54	27		80				
Ф.В.4	Проектное управление инновациями		7		4	144		18		18		126	10							18	126	10	80			
Ф.В.5	Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке ²																					41				
Ф.В.5.1	Военная подготовка сержантов запаса					819						819						159		159		342	41			
Ф.В.5.2	Военная подготовка солдат запаса					684						684						159		147		252	41			
ИТОГО (без факультативов):					240	8968	684	2852	1131	1640	81	4028	684	936	910	982	982	874	936	972	288					
Объем обязательной части (без учета объема ГИА) в общем объеме программы: 48,75% (в зе)								Всего ауд. часов:				369	324	414	396	441	423	387	98							
								Всего часов на СРС:				567	586	568	586	433	513	585	190							
								Всего часов на КСР:				70	50	80	96	106	106	132	20							
								Аудиторных часов (ч/нед):				20,5	18	23	22	24,5	23,5	21,5	14							
								Всего теор.обуч. (ч/нед):				52	51	55	55	49	52	54	41							



Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час				СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра								
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.	8 с.									
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)																
														18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18	7 / 14									
								экзаменов:				3	2	2	2	3	3	3	1	19										
								зачетов:				4	3	5	4	5	1	4		26										
								диф. зачетов:					1	2	2	1	4	1	1	12										
								курсовых работ (проектов):							1	1	1	2		5										
								защита практик:						1		1		1	1	4										
								гос. итоговая аттестация:											1	1										

Руководитель ООП 

Декан 

Начальник УМУ 

Примечание:
¹ - объем работ в семестре по дисциплине представлен:

Лекции	Пр.занятия	Лаб.работы
СРС (практики, ГИА)		КСР

² - цикл факультативных дисциплин по военной подготовке проводится согласно учебным планам, согласованным с Министерством Обороны РФ.

"Омский государственный технический университет"

Проректор по УМР

" 7 " 03 2019 г.



Штриплинг Л.О.

Протокол № 2 " 4 " 03 20 19 г.

Направление подготовки (специальность):

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (специализация/профиль):

Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: **Бакалавр**

Срок обучения: 4 года

[illegible]

Всего з.е.: 240

Курс	Теоретическое обучение (*)	Экзаменационная сессия (Э)	Каникулы (К)	Учебная практика (УП)	Праздник (/)	Производственная практика (ПП)	Преддипломная практика (ПД)	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Подготовка к государственной итоговой аттестации (ПГА)	Всего
1	36	4	7	4	1					52
2	36	4	7		1	4				52
3	36	4	7		1	4				52
4	25	3	9		1		8	4	2	52
Итого:	133	15	30	4	4	8	8	4	2	208

* - Вид работ определяется в соответствии с производственным календарем, утвержденным Правительством РФ на соответствующий год.

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ

Дисциплина	Компетенции
Б1 - Блок 1 Дисциплины (модули)	
Б1.О - Обязательная часть	
Б1.О.1 - История	УК-5
Б1.О.2 - Философия	УК-1, УК-5
Б1.О.3 - Иностранный язык	УК-4
Б1.О.4 - Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.5 - Проектная деятельность	УК-1, УК-2, УК-3
Б1.О.6 - Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2
Б1.О.7 - Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	УК-3, УК-6
Б1.О.8 - Основы деловых коммуникаций	УК-4
Б1.О.9 - Информационные технологии	ОПК-1
Б1.О.10 - Управление предприятием в сфере туризма, гостеприимства и индустрии питания	ОПК-2
Б1.О.11 - Социальноэкономика в сервисных предприятиях	ОПК-5
Б1.О.12 - Сервисология	ОПК-3
Б1.О.13 - Управление качеством	ОПК-3
Б1.О.14 - Управление конфликтами и психология переговоров	ОПК-3
Б1.О.15 - Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов	ОПК-3
Б1.О.16 - Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"	ОПК-2
Б1.О.17 - Основы менеджмента и маркетинга	ОПК-2, ОПК-4
Б1.О.18 - Менеджмент и маркетинг в туристской индустрии и гостиничной сфере	ОПК-2, ОПК-4
Б1.О.19 - Организация исследований в туризме и гостиничной сфере	ОПК-4
Б1.О.20 - Информационные технологии в туристской и гостиничной индустрии. Электронные продажи	ОПК-1
Б1.О.21 - Связи с общественностью в туризме и гостеприимстве	ОПК-4
Б1.О.22 - Реклама и технология личной продажи в гостеприимстве и туризме	ОПК-4
Б1.О.23 - Организация гостиничного дела	ОПК-2
Б1.О.24 - Мировое гостиничное хозяйство	ОПК-3
Б1.О.25 - Экономические основы деятельности предприятий в туризме и сфере гостеприимства	ОПК-5
Б1.О.26 - Финансово-экономический анализ предприятий индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-5
Б1.О.27 - Нормативное и правовое регулирование туристской и гостиничной деятельности	ОПК-6
Б1.О.28 - Обеспечение безопасности в туризме и гостиничной сфере	ОПК-7
Б1.О.29 - Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б1.О.29.1 - Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.29.2 - Прикладная физическая культура и спорт (по видам спорта; элективная дисциплина)	УК-7
Б1.В - Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.1 - История туризма и гостеприимства	ПК-3
Б1.В.2 - Иностранный язык (второй)	УК-4, ПК-1
Б1.В.3 - Организация и технология работы гостиничных служб и отделов	ПК-1, ПК-2
Б1.В.4 - Корпоративная культура ресторанный предприятия и гостиничного комплекса. Командообразование.	ПК-3
Б1.В.5 - Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	ПК-3
Б1.В.6 - Оборудование гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-2, ПК-4

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ

Б1.В.7 - Технологии рекреации и анимации	ПК-3
Б1.В.8 - Организация питания в курортных и гостиничных комплексах	ПК-2
Б1.В.9 - Этикет гостеприимства. Деловой протокол	ПК-1, ПК-3
Б1.В.10 - Организация ресторанного дела	ПК-2
Б1.В.11 - Гостиничный и ресторанный сервис	ПК-3
Б1.В.12 - Моделирование бизнес-процессов предприятия общественного питания и гостиничного комплекса	ПК-1, ПК-2, ПК-4
Б1.В.13 - Проектирование и автоматизация технологических процессов гостиницы и предприятий общественного питания	ПК-4
Б1.В.14 - Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов	ПК-1, ПК-2
Б1.В.15 - Элективные дисциплины (модули) I	
Б1.В.15.1 - Культура и традиции питания народов мира	ПК-3
Б1.В.15.2 - Кухня народов Сибирского региона	ПК-3
Б2 - Блок 2 Практика	
Б2.О - Обязательная часть	
Б2.О.1 - Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7
Б2.В - Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.1 - Производственная практика (сервисная практика)	ПК-3
Б2.В.2 - Производственная практика (проектно-технологическая практика)	ПК-1, ПК-2, ПК-4
Б2.В.3 - Производственная практика (преддипломная практика)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
Б3 - Блок 3 Государственная итоговая аттестация	
Б3.О.1 - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
Ф - Факультативные дисциплины (модули)	
Ф.В - Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Ф.В.1 - Визуальная психодиагностика в сфере туризма	ПК-3
Ф.В.2 - Создание и управление гостинично-туристским комплексом (на материалах Омской области)	ПК-1, ПК-4
Ф.В.3 - Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	УК-1, УК-2, УК-3
Ф.В.4 - Проектное управление инновациями	УК-1, УК-2, УК-3
Ф.В.5 - Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке	
Ф.В.5.1 - Военная подготовка сержантов запаса	УК-2, УК-3, УК-7
Ф.В.5.2 - Военная подготовка солдат запаса	УК-2, УК-3, УК-7

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ