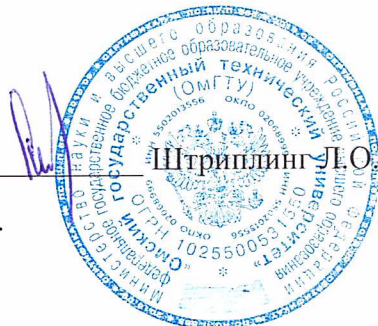


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Омский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УМР _____

" 7 " 03 20 19 г.



Утвержден Решением Ученого Совета

Протокол № 2 " 7 " 03 20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление подготовки (специальность):

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (специализация/профиль):

Гостинично-ресторанная деятельность

Прием 2019 г.

Заочная форма обучения

Квалификация:

Бакалавр

Срок обучения:
5 лет

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), КЭ(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.	9 с.		10 с.	
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч. деят. (практики, ГИА)											
														18	18	18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		6 / 14	
Б1	Блок 1 Дисциплины (модули)				201	7236	648	834	368	432	34	5754	640												
Б1.О	Обязательная часть				111	3996	252	470	208	244	18	3274	362												
Б1.О.1	История		1		2	72		8	4	4		64	10	4 4 64 10											3
Б1.О.2	Философия		4		3	108		4	2	2		104	10				2 2 104 10								3
Б1.О.3	Иностранный язык		1, 2, 3*		6	216		16		16		200	30	4 68 10	6 66 10	6 66 10									10
Б1.О.4	Безопасность жизнедеятельности		7		2	72		4	2		2	68	10							2 68 10	2 10				38
Б1.О.5	Проектная деятельность		5		3	108		2		2		106	10				2 106 10								63
Б1.О.6	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		5		2	72		2	2			70	10				2 70 10								53
Б1.О.7	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития		6		3	108		4	2	2		104	10					2 104 10							11
Б1.О.8	Основы деловых коммуникаций		7		2	72		4	2	2		68	10							2 68 10	2 10				3
Б1.О.9	Информационные технологии		2		3	108		16	8		8	92	10		8 92 10	8 10									56
Б1.О.10	Управление предприятием в сфере туризма, гостеприимства и индустрии питания		7*		4	144		16	8	8		128	10							8 128 10	8 10				63
Б1.О.11	Социэкономика в сервисных предприятиях		4*		4	144		16	8	8		128	10				8 128 10								63
Б1.О.12	Сервисология		3		5	180		16	8	8		164	10			8 164 10									36
Б1.О.13	Управление качеством		8		4	144		16	8	8		128	10								8 128 10	8 10			36
Б1.О.14	Управление конфликтами и психология переговоров		8		4	144		16	8	8		128	10								8 128 10	8 10			11
Б1.О.15	Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов		2*		4	144		12	4	8		132	10		4 132 10										63

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.	9 с.		10 с.					
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)															
														18	18	18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		6 / 14					
Б1.О.16	Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"	1			9	324	36	56	24	32		232	10	24 32 232	10													63	
Б1.О.17	Основы менеджмента и маркетинга		2		4	144		16	8	8		128	10		8 8 128	10													52
Б1.О.18	Менеджмент и маркетинг в туристской индустрии и гостиничной сфере	5		5р	6	216	36	16	8	8		164	36					8 8 164	36										63
Б1.О.19	Организация исследований в туризме и гостиничной сфере		3*		3	108		8	4	4		100	10				4 4 100	10											63
Б1.О.20	Информационные технологии в туристской и гостиничной индустрии. Электронные продажи	6			4	144	36	24	8	8	8	84	10						8 8 8 84	10									63
Б1.О.21	Связи с общественностью в туризме и гостеприимстве	7			4	144	36	20	8	12		88	10						8 12 88	10									63
Б1.О.22	Реклама и технология личной продажи в гостеприимстве и туризме	8			4	144	36	32	16	16		76	10								16 16 76	10							63
Б1.О.23	Организация гостиничного дела	9	8	9р	4	144	36	48	16	32		60	36								8 16 12	8 16 48	36						63
Б1.О.24	Мировое гостиничное хозяйство	2	1		7	252	36	16	8	8		200	10	4 4 172	4 4 28	10													63
Б1.О.25	Экономические основы деятельности предприятий в туризме и сфере гостеприимства		5		4	144		16	8	8		128	10					8 8 128	10										63
Б1.О.26	Финансово-экономический анализ предприятий индустрии туризма и гостеприимства		9*		3	108		32	16	16		76	10										16 16 76	10					63
Б1.О.27	Нормативное и правовое регулирование туристской и гостиничной деятельности		6*		3	108		16	8	8		92	10						8 8 92	10									63
Б1.О.28	Обеспечение безопасности в туризме и гостиничной сфере		5		3	108		16	8	8		92	10					8 8 92	10										63
Б1.О.29	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (А)				2	72		2				70																	39
Б1.О.29.1	Физическая культура и спорт		1		2	72		2	2			70	10	2 70		10													39

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹										Кафедра			
		Экз.	Зач., до(*)	КР (р), КТ(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.	9 с.		10 с.		
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)												
														18	18	18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		6 / 14		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				90	3240	396	364	160	188	16	2480	278													
Б1.В.1	История туризма и гостеприимства	1			4	144	36	16	8	8		92	10	8 8 92 10												63
Б1.В.2	Иностранный язык (второй)		5, 6*		8	288		32		32		256	20					16 200 10	16 56 10						10	
Б1.В.3	Организация и технология работы гостиничных служб и отделов	4	3*	4р	17	612	36	72	40	32		504	46			24 212 10	16 292 36								63	
Б1.В.4	Корпоративная культура ресторанного предприятия и гостиничного комплекса. Командообразование.		2*		4	144		20	8	12		124	10		8 12 124 10										63	
Б1.В.5	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг		7*		4	144		16	8	8		128	10							8 8 128 10					63	
Б1.В.6	Оборудование гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	2			7	252	36	16	8	8		200	10		8 8 200 10										63	
Б1.В.7	Технологии рекреации и анимации	4			4	144	36	16	8	8		92	10				8 8 92 10								63	
Б1.В.8	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах		6		3	108		20	8	4	8	88	10						8 4 8 88 10						63	
Б1.В.9	Этикет гостеприимства. Деловой протокол	4			6	216	36	20	12	8		160	10				12 8 160 10								63	
Б1.В.10	Организация ресторанного дела	6	5*	6р	5	180	36	32	16	16		112	46					12 12 12 10	4 4 100 36						63	
Б1.В.11	Гостиничный и ресторанный сервис	6, 7			8	288	72	20	8	12		196	20						4 4 64 10	4 8 132 10					63	
Б1.В.12	Моделирование бизнес-процессов предприятия общественного питания и гостиничного комплекса	9	8		6	216	36	24	12	12		156	20								4 4 64 10	8 8 92 10			63	
Б1.В.13	Проектирование и автоматизация технологических процессов гостиницы и предприятий общественного питания	7		7р	5	180	36	24	8	8	8	120	36							8 8 8 120 36					63	
Б1.В.14	Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов		10		3	108		16	8	8		92	10											8 8 92 10	63	

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.	9 с.		10 с.	
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18	18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18		6 / 14	
Б1.В.15	Элективные дисциплины (модули) 1 (А)				6	216	36	20				160													63
Б1.В.15.1	Культура и традиции питания народов мира	3			6	216	36	20	8	12		160	10			8	12								63
Б1.В.15.2	Кухня народов Сибирского региона (А)	3			6	216	36	20	8	12		160	10			8	12								63
Б2	Блок 2 Практика				30	1080																			
Б2.0	Обязательная часть				6	216																			
Б2.0.1	Учебная практика (ознакомительная практика)		5*		6	216											216								63
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				24	864																			
Б2.В.1	Производственная практика (сервисная практика)		7*		6	216												216							63
Б2.В.2	Производственная практика (проектно-технологическая практика)		9*		6	216														216					63
Б2.В.3	Производственная практика (преддипломная практика)		10*		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	10			9	324							24										324	24	63
Ф	Факультативные дисциплины (модули)																								
Ф.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																								
Ф.В.1	Визуальная психодиагностика в сфере туризма		7		3	108		12	4	8		96	10							4	8				63
Ф.В.2	Создание и управление гостинично-туристским комплексом (на материалах Омской области)		6*		3	108		16	8	8		92	10						8	8					63

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.	9 с.	10 с.						
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)															
														18	18	18	18 / 4	18	18 / 4	18	18 / 4	18	6 / 14						
Ф.В.3	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		5		3	108		6	2	4		102						2	4							80			
Ф.В.4	Проектное управление инновациями		7		4	144		2		2		142	10							2						80			
Ф.В.5	Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке ²																									41			
Ф.В.5.1	Военная подготовка сержантов запаса					819						819						159		159		159		342		41			
Ф.В.5.2	Военная подготовка солдат запаса					684						684						159		147		126		252		41			
ИТОГО (без факультативов):					240	8640	648	834	368	432	34	5754	664	792	864	792	864	864	684	828	504	288	108						
Объем обязательной части (без учета объема ГИА) в общем объеме программы: 48,75% (в зе)								Всего ауд. часов:					94	94	90	88	92	96	96	96	96	72	16						
								Всего часов на СРС:					698	770	702	776	772	588	732	408	216	92							
								Всего часов на КСР:					50	70	50	76	96	96	96	40	56	34							
								Аудиторных часов (ч/нед):											47	47	45	44	46	48	48	48	36	8	
								Всего теор.обуч. (ч/нед):											44	48	44	48	48	38	46	28	16	18	
								экзаменов:											2	2	1	3	1	3	3	3	1	2	
								зачетов:											4	3	1	1	5	2	2	4		1	23
								диф. зачетов:												2	3	1	1	2	2		1		12
								курсовых работ (проектов):														1	1	1	1		1		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"

Штриплинг Л.О.

И. Штриплинг

Протокол № 2 " 4 " 03 20 19 г.

Направление подготовки (специальность):

Направленность (специализация/профиль):

Гостинично-ресторанная деятельность

Кваліфікація: **Бакалавр**

Срок обучения: 5 лет

Всего з.е.: 240

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

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.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
Б1.В.7 - Технологии рекреации и анимации	ПК-3

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ

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) 1	ПК-3
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

