

Учебный план
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
профиль "Ресторанная деятельность"
квалификация бакалавр

Индекс	Наименование	Трудоемкость		Формы контроля		
		Часы	Зач.ед.	Экз.	Зачет	Зачет с оцен.
Б1.Б	Базовая часть					
Б1.Б.1	Иностранный язык	432	12		*	
Б1.Б.2	История	144	4	*		
Б1.Б.3	Русский язык и культура речи	108	3			*
Б1.Б.4	Философия	144	4	*		
Б1.Б.5	Математика	288	8	*		
Б1.Б.6	Информатика	216	6	*		
Б1.Б.7	География	108	3		*	
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности	72	2		*	
Б1.Б.9	Сервисная деятельность	144	4	*		
Б1.Б.10	Технологии гостиничной деятельности	180	5	*		
Б1.Б.11	Организация гостиничного дела	180	5	*		
Б1.Б.12	Психология делового общения	144	4			*
Б1.Б.13	Проектирование ресторанной деятельности	144	4	*		
Б1.Б.14	Экономика предприятий питания	180	5	*		
Б1.Б.15	Гостиничный менеджмент	180	5	*		
Б1.Б.16	Маркетинг гостиничного предприятия	144	4	*		
Б1.Б.17	Иностранный язык второй	252	7	*		
Б1.Б.18	Физическая культура	72	2			
Б1.Б.19	Бухгалтерский учет на предприятиях питания	144	4	*		
Б1.Б.20	Профессиональная этика и этикет	144	4		*	
	Прикладная физическая культура	328			*	
Б1.В	Вариативная часть					
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины					
Б1.В.ОД.1	Экономика	180	5	*		

Б1.В.ОД.2	Культурология	144	4	*		
Б1.В.ОД.3	Правоведение	144	4	*		
Б1.В.ОД.4	Психология	108	3	*		
Б1.В.ОД.5	Мировая художественная культура	108	3		*	
Б1.В.ОД.6	АРМ экономиста и специалиста по сервису	108	3			*
Б1.В.ОД.7	Статистика	108	3	*		
Б1.В.ОД.8	Введение в ресторанный деятельность	72	2		*	
Б1.В.ОД.9	Профессиональный иностранный язык второй	144	4	*	*	
Б1.В.ОД.10	Иностранный язык профессионального общения	432	12		*	
Б1.В.ОД.11	Управление предприятиями питания	108	3		*	
Б1.В.ОД.12	Техника и организация ресторанного сервиса	216	6	*		
Б1.В.ОД.13	Аксессуары сервис на предприятиях питания	144	4	*		
Б1.В.ОД.14	Технология продукции питания	144	4		*	
Б1.В.ОД.15	Барное дело	144	4	*		
Б1.В.ОД.16	Стандартизация и сертификация ресторанных услуг	72	2		*	
Б1.В.ОД.17	Технологический практикум	108	3		*	
Б1.В.ОД.18	Технология продаж в ресторанах	144	4	*		
Б1.В.ОД.19	Управление персоналом на предприятиях питания	180	5	*		
Б1.В.ОД.20	Бизнес-планирование на предприятиях питания	108	3		*	
Б1.В.ОД.21	Национальные особенности питания и гостеприимства	108	3		*	
Б1.В.ОД.22	Документационное обеспечение управления предприятиями питания	108	3			*
Б1.В.ОД.23	Сервисный практикум	144	4		*	
Б1.В.ОД.24	КСЕ	108	3		*	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.1	Социология	108	3	*		
	Социальная психология					
Б1.В.ДВ.2	Предпринимательское право	108	3		*	
	Международное право					

Б1.В.ДВ.3	Регионоведение	144	4		*	
	Экология					
Б1.В.ДВ.4	Компьютерные сети	108	3		*	
	Базы данных					
Б1.В.ДВ.5	Специальные виды питания	108	3		*	
	Физиология питания					
Б1.В.ДВ.6	Архитектурно-художественные решения на предприятиях питания	108	3	*		
	Дизайн на предприятиях питания					
Б1.В.ДВ.7	Безопасность продовольственного сырья	72	2		*	
	Товароведение продовольственных товаров					
Б1.В.ДВ.8	Оборудование предприятий питания	108	3		*	
	Технико-технологические основы деятельности предприятий питания					
Б2	Практики					
Б2.У	Учебная практика					
Б2.Н	Научно-исследовательская работа					
Б2.П	Производственная практика	648	18			
Б2.П.1	Производственная практика	324	9			*
Б2.П.2	Преддипломная практика	324	9			*
Б3	Государственная итоговая аттестация	324	9			
ФТД	Факультативы					