

Образовательное частное учреждение высшего образования "Российская международная академия туризма"
Московский филиал РМАТ

План одобрен Ученым советом РМАТ
Протокол № 02-06-02 от 25.06.2025

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Трофимов Е.Н.

"__" _____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

43.03.03

43.03.03 Гостиничное дело

Кафедра: менеджмента и индустрии гостеприимства

Факультет: гостеприимства и туристской индустрии

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академический бакалавриат

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2021

Учебный год _____

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 515 от 08.06.2017

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____

/ Питюков В.Ю./

Зам. директора Московского филиала РМАТ _____

/ Ищенко В.М./

Директор УМЦ _____

/ Горбачева Л.В./

Руководитель ОПОП _____

/ Манько Н.П./

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
+	технологический
+	сервисный
+	проектный
+	исследовательский

=R[24]C[2]]+R[24]C[2]	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	СРПа	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)								198	198		7456	7456	2922	3612	922	108
Обязательная часть								123	123		4428	4428	1716	2132	580	28
+	Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	11222 34	11111 228	3			53	53		1908	1908	842	810	256	
+	Б1.О.01.01	История России	1					5	5	36	180	180	118	28	34	
+	Б1.О.01.02	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	58	12	2	
+	Б1.О.01.03	Философия	2					4	4	36	144	144	50	60	34	
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	13	2				13	13	36	468	468	210	188	70	
+	Б1.О.01.05	Правоведение			3			3	3	36	108	108	52	54	2	
+	Б1.О.01.06	Информатика	2	1				9	9	36	324	324	100	188	36	
+	Б1.О.01.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	4					4	4	36	144	144	34	76	34	
+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	36	34	2	
+	Б1.О.01.09	География	2					3	3	36	108	108	34	40	34	
+	Б1.О.01.10	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	36	34	2	
+	Б1.О.01.11	Социология		2				2	2	36	72	72	32	38	2	
+	Б1.О.01.12	Межкультурные коммуникации на иностранном языке		8				2	2	36	72	72	32	38	2	
+	Б1.О.01.13	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	50	20	2	
+	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	237	38	145	7	3	31	31		1116	1116	374	598	144	20
+	Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства	7			7		5	5	36	180	180	72	74	34	4
+	Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	2					4	4	36	144	144	46	64	34	
+	Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	3				3	7	7	36	252	252	92	126	34	
+	Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания		8				2	2	36	72	72	26	44	2	4
+	Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития			1			4	4	36	144	144	36	74	34	
+	Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания		3				3	3	36	108	108	36	70	2	4

+	Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий			4			3	3	36	108	108	34	72	2	4
+	Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания			5			3	3	36	108	108	32	74	2	4
+	Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:			7		7	3	3		108	108	44	62	2	
+	Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства			7		7	3	3	36	108	108	44	62	2	
+	Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	456	5		5		19	19		684	684	228	350	106	8
+	Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	4					5	5	36	180	180	48	96	36	4
+	Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	6					5	5	36	180	180	72	74	34	4
+	Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи		5				3	3	36	108	108	46	60	2	
+	Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	5			5		6	6	36	216	216	62	120	34	
+	Б1.О.05	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Сервисный модуль:	6	45				13	13		468	468	182	248	38	
+	Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык	6	45				13	13	36	468	468	182	248	38	
+	Б1.О.06	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Исследовательский модуль:	4					4	4		144	144	46	64	34	
+	Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	4					4	4	36	144	144	46	64	34	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								75	75		3028	3028	1206	1480	342	80
+	Б1.У00.01	Основы организации туристской индустрии	1					5	5	36	180	180	56	90	34	4
+	Б1.У00.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания			6			4	4	36	144	144	44	98	2	4
+	Б1.У00.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания		6				2	2	36	72	72	30	40	2	4
+	Б1.У00.04	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания	5					4	4	36	144	144	46	64	34	4
+	Б1.У00.05	География туристских дестинаций стран мира			2			4	4	36	144	144	52	90	2	4
+	Б1.У00.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	3					3	3	36	108	108	38	36	34	4
+	Б1.У00.07	Организация обслуживания на предприятиях питания	3					4	4	36	144	144	46	64	34	4
+	Б1.У00.08	Проектирование объектов индустрии гостеприимства			7			2	2	36	72	72	30	40	2	4
+	Б1.У00.09	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий			7			4	4	36	144	144	44	98	2	4

+	Б1.УОО.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства			7			3	3	36	108	108	26	80	2	4
+	Б1.УОО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	8					4	4	36	144	144	20	90	34	4
+	Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	7					4	4	36	144	144	44	66	34	4
+	Б1.УОО.13	Методы исследовательской деятельности		8				2	2	36	72	72	26	44	2	4
+	Б1.УОО.14	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	3					5	5	36	180	180	72	106	2	4
+	Б1.УОО.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	4					4	4	36	144	144	52	58	34	4
+	Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства		3				2	2	36	72	72	36	34	2	4
+	Б1.УОО.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)		5				2	2	36	72	72	30	40	2	4
+	Б1.УОО.18	Организация гостиничного производства	6	5				7	7	36	252	252	64	152	36	8
+	Б1.УОО.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		23456							328	328	316	2	10	
+	Б1.УОО.ДВ.01.01	Спортивный туризм и ориентирование		23456							328	328	316	2	10	
-	Б1.УОО.ДВ.01.02	Фитнес аэробика		23456							328	328	316	2	10	
-	Б1.УОО.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		23456							328	328	316	2	10	
+	Б1.УОО.ДВ.02	Элективные дисциплины		4				2	2		72	72	32	38	2	4
-	Б1.УОО.ДВ.02.01	Кухни народов мира		4				2	2	36	72	72	32	38	2	4
+	Б1.УОО.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства		4				2	2	36	72	72	32	38	2	4
+	Б1.УОО.ДВ.03	Элективные дисциплины	7	6				8	8		288	288	102	150	36	
-	Б1.УОО.ДВ.03.01	Французский язык	7	6				8	8	36	288	288	102	150	36	
+	Б1.УОО.ДВ.03.02	Испанский язык	7	6				8	8	36	288	288	102	150	36	
Блок 2.Практика								33	33		1188	1188	28	1146	14	
Обязательная часть								6	6		216	216	8	204	4	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			3	3	36	108	108	4	102	2	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)			4			3	3	36	108	108	4	102	2	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								27	27		972	972	20	942	10	
+	Б2.УОО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)			5			5	5	36	180	180	4	174	2	
+	Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			6			6	6	36	216	216	4	210	2	
+	Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)			7			6	6	36	216	216	4	210	2	

+	Б2.УОО.04(П)	Производственная практика (исследовательская практика)			8			4	4	36	144	144	4	138	2	
+	Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)			8			6	6	36	216	216	4	210	2	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	12	310	2	
+	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы						5	5	36	180	180	10	170		
+	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						4	4	36	144	144	2	140	2	
ФТД. Факультативные дисциплины								4	4		144	144	50	90	4	
+	ФТД.01	Памятники мирового культурного наследия (на иностранном языке)			7			2	2	36	72	72	24	46	2	
+	ФТД.02	Презентация гостиничного продукта (на английском языке)			8			2	2	36	72	72	26	44	2	

Курс 1																	Курс 2																		
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4											
з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа
30	1080	148		314	18	18	436	146	27	1038	106	4	266	16	16	486	144	31	1190	150	4	324	20	18	528	146	26	1002	92		250	16	16	482	146
25	900	130		280	16	16	346	112	23	828	92	4	172	12	12	396	140	17	612	68	4	162	10	8	288	72	20	720	62		144	10	10	386	108
21	756	114		264	14	14	272	78	19	684	78	4	144	10	10	332	106	7	252	16		100	4	4	92	36	4	144	16		14	2	2	76	34
5	180	36		78	2	2	28	34																											
2	72	18		36	2	2	12	2																											
									4	144	16		30	2	2	60	34																		
4	144			68	2	2	38	34	5	180			62	2	2	112	2	4	144			68	2	2	38	34									
																		3	108	16		32	2	2	54	2									
4	144	16		16	2	2	106	2	5	180	32	4	24	2	2	82	34																		
																											4	144	16		14	2	2	76	34
2	72	16		16	2	2	34	2																											
									3	108	16		14	2	2	40	34																		
2	72	16		16	2	2	34	2																											
									2	72	14		14	2	2	38	2																		
2	72	12		34	2	2	20	2																											
4	144	16		16	2	2	74	34	4	144	14		28	2	2	64	34	10	360	52	4	62	6	4	196	36	3	108	16		14	2	2	72	2
									4	144	14		28	2	2	64	34																		
																		7	252	36	4	46	4	2	126	34									
4	144	16		16	2	2	74	34																											
																		3	108	16		16	2	2	70	2									
																											3	108	16		14	2	2	72	2
																											5	180	16		28	2	2	96	36
																											5	180	16		28	2	2	96	36
																											4	144			60	2	2	78	2

Курс 3																		Курс 4																	
Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	з.е.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа
25	962	98	8	226	18	16	516	80	24	924	70		254	14	14	462	110	25	900	100		172	18	14	486	110	10	360	30		58	8	8	216	40
16	576	56	8	118	10	8	336	40	10	360	28		94	4	4	162	68	8	288	48		56	8	4	136	36	4	144	12		38	4	4	82	4
																											2	72			28	2	2	38	2
																							</												

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
		УК-10; ОПК-8; УК-1; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-7
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-5
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-1; УК-5
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-10; УК-2; ОПК-6
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ОПК-8; УК-1; ОПК-1
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-10; УК-2; ОПК-6
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-8; ОПК-7
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-5; ОПК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-5
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-7
		УК-10; ОПК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; УК-9; ПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-2
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-2; ПК-2
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-2; ОПК-4
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ОПК-8; УК-1; ОПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-1; ПК-4
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-6; ОПК-3
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-10; УК-3; ПК-1

2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-5; УК-9; ПК-5
		ОПК-5; УК-9; ПК-5
		УК-1; УК-9
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-1; ОПК-5; УК-9
		ОПК-8; ОПК-3; ОПК-7; ПК-2; ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-3; ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-2
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-3; ОПК-7
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-8; ОПК-4
		ОПК-3
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4; ОПК-3
		УК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-1; ОПК-4

1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-5
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-4
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-5; ПК-4
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-8; ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-4
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-4

1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-1
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-5; ПК-2
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-5; УК-6; ПК-1
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	УК-1; ПК-4
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-5
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-8; ПК-2
1	Менеджмента, информационных технологий и международного туризма	ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3; ПК-1
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-7
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-7
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-7
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-4
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-10; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-8; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; УК-9
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-3; ПК-4
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-10; УК-9; ПК-5; ПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-2; ПК-3

2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-5
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-8; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-10; ОПК-8; 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; УК-9; ПК-3; ПК-5; ПК-4; ПК-2; ПК-1
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-4
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-5
3	Иностранных языков и гуманитарных дисциплин	УК-3

Индекс	Содержание	Тип
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.05	Правоведение	
Б1.О.01.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.06	Информатика	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.03	Философия	
Б1.О.01.06	Информатика	
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:	
Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	
Б1.О.06	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Исследовательский модуль:	
Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УОО.13	Методы исследовательской деятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.01.05	Правоведение	
Б1.О.01.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Презентация гостиничного продукта (на английском языке)	

УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.04	Иностранный язык	
Б1.О.01.10	Русский язык и культура речи	
Б1.О.01.12	Межкультурные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.УОО.ДВ.03.01	Французский язык	
Б1.УОО.ДВ.03.02	Испанский язык	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.01	История России	
Б1.О.01.03	Философия	
Б1.О.01.09	География	
Б1.О.01.11	Социология	
Б1.УОО.05	География туристских дестинаций стран мира	
Б1.УОО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Памятники мирового культурного наследия (на иностранном языке)	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития	
Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.01.13	Физическая культура и спорт	
Б1.УОО.ДВ.01.01	Спортивный туризм и ориентирование	
Б1.УОО.ДВ.01.02	Фитнес аэробика	
Б1.УОО.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.УОО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК

Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.06	Информатика	
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства	
Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития	
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	
Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	
Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи	
Б1.О.05	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Сервисный модуль:	
Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.09	География	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	
Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий	
Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	

B2.O.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
B3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
B3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК
B1.O.01	Общеобразовательный цикл:	
B1.O.01.05	Правоведение	
B1.O.01.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	
B2.O.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
B3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК
B1.O.01	Общеобразовательный цикл:	
B1.O.01.08	Безопасность жизнедеятельности	
B1.O.02	Общепрофессиональный цикл:	
B1.O.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
B1.O.04.02	Организация производства на предприятиях питания	
B1.O.04.03	Основы технологии приготовления пищи	
B2.O.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
B3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
B1.O.02	Общепрофессиональный цикл:	
B1.O.02.07	Экономика гостиничных предприятий	
B1.O.02.08	Экономика предприятий общественного питания	
B1.O.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:	
B1.O.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	
B2.O.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
B2.YOO.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
B3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	-
B1.O.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
B1.O.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	
B1.YOO.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания	
B1.YOO.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	
B1.YOO.07	Организация обслуживания на предприятиях питания	
B1.YOO.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)	
B1.YOO.18	Организация гостиничного производства	
B1.YOO.ДВ.02.01	Кухни народов мира	
B1.YOO.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства	
B2.YOO.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
B2.YOO.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)	

Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УОО.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УОО.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б1.УОО.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	
Б1.УОО.18	Организация гостиничного производства	
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства	
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	
Б1.УОО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	
Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)	
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК-5	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий	
Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.УОО.01	Основы организации туристской индустрии	
Б1.УОО.14	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
Б2.УОО.04(П)	Производственная практика (исследовательская практика)	
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УОО.04	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УОО.05	География туристских дестинаций стран мира	
Б1.УОО.08	Проектирование объектов индустрии гостеприимства	

Б1.УОО.09	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий
Б1.УОО.13	Методы исследовательской деятельности
Б2.УОО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-10; ОПК-8; 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; УК-9; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0		Обязательная часть	УК-10; ОПК-8; 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; УК-9; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.0.01		Общеобразовательный цикл:	УК-10; ОПК-8; УК-1; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-7
Б1.0.01.01	3	История России	УК-5
Б1.0.01.02		Основы российской государственности	
Б1.0.01.03	3	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.01.04	3	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.01.05	3	Правоведение	УК-10; УК-2; ОПК-6
Б1.0.01.06	1	Информатика	ОПК-8; УК-1; ОПК-1
Б1.0.01.07	3	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	УК-10; УК-2; ОПК-6
Б1.0.01.08	1	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-7
Б1.0.01.09	1	География	УК-5; ОПК-4
Б1.0.01.10	3	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.01.11	3	Социология	УК-5
Б1.0.01.12	3	Межкультурные коммуникации на иностранном языке	УК-4
Б1.0.01.13	3	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.02		Общепрофессиональный цикл:	УК-10; ОПК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; УК-9; ПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-2
Б1.0.02.01	2	Менеджмент гостеприимства	ОПК-2; ПК-2
Б1.0.02.02	2	Основы гостеприимства	ОПК-2; ОПК-4
Б1.0.02.03	1	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	ОПК-8; УК-1; ОПК-1
Б1.0.02.04	2	Инновации в гостиницах и предприятиях питания	ОПК-1; ПК-4
Б1.0.02.05	1	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития	УК-6; ОПК-3
Б1.0.02.06	3	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания	УК-10; УК-3; ПК-1
Б1.0.02.07	2	Экономика гостиничных предприятий	ОПК-5; УК-9; ПК-5
Б1.0.02.08		Экономика предприятий общественного питания	ОПК-5; УК-9; ПК-5
Б1.0.03		Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:	УК-1; УК-9
Б1.0.03.01	1	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	УК-1; ОПК-5; УК-9
Б1.0.04		Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	ОПК-8; ОПК-3; ОПК-7; ПК-2; ПК-3
Б1.0.04.01	2	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	ОПК-3; ПК-3
Б1.0.04.02	2	Организация производства на предприятиях питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-2
Б1.0.04.03	2	Основы технологии приготовления пищи	ОПК-3; ОПК-7
Б1.0.04.04	2	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	ОПК-8; ОПК-4
Б1.0.05		Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Сервисный модуль:	ОПК-3

	Б1.О.05.01	3	Профессиональный иностранный язык	УК-4; ОПК-3
	Б1.О.06		Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Исследовательский модуль:	УК-1
	Б1.О.06.01	2	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	УК-1; ОПК-4
Б1.УОО			Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ПК-4; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-5
	Б1.УОО.01	1	Основы организации туристской индустрии	ПК-5
	Б1.УОО.02	1	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания	ПК-1
	Б1.УОО.03	2	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания	ПК-3
	Б1.УОО.04	1	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания	ПК-4
	Б1.УОО.05	1	География туристских дестинаций стран мира	УК-5; ПК-4
	Б1.УОО.06	2	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	УК-8; ПК-3
	Б1.УОО.07	2	Организация обслуживания на предприятиях питания	ПК-3
	Б1.УОО.08	2	Проектирование объектов индустрии гостеприимства	ПК-4
	Б1.УОО.09	1	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий	ПК-4
	Б1.УОО.10	1	Управление персоналом в индустрии гостеприимства	ПК-1
	Б1.УОО.11	1	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	УК-5; ПК-2
	Б1.УОО.12	2	Психология делового общения в гостиничном деле	УК-5; УК-6; ПК-1
	Б1.УОО.13	1	Методы исследовательской деятельности	УК-1; ПК-4
	Б1.УОО.14	2	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	ПК-5
	Б1.УОО.15	2	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	ПК-1
	Б1.УОО.16	2	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	УК-8; ПК-2
	Б1.УОО.17	1	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)	ПК-3
	Б1.УОО.18	2	Организация гостиничного производства	ПК-3; ПК-1
	Б1.УОО.ДВ.01		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
	Б1.УОО.ДВ.01.01	3	Спортивный туризм и ориентирование	УК-7
	Б1.УОО.ДВ.01.02	3	Фитнес аэробика	УК-7
	Б1.УОО.ДВ.01.03	3	Адаптивная физическая культура	УК-7
	Б1.УОО.ДВ.02		Элективные дисциплины	
	Б1.УОО.ДВ.02.01	2	Кухни народов мира	ПК-3
	Б1.УОО.ДВ.02.02	2	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства	ПК-3
	Б1.УОО.ДВ.03		Элективные дисциплины	
	Б1.УОО.ДВ.03.01	3	Французский язык	УК-4
	Б1.УОО.ДВ.03.02	3	Испанский язык	УК-4
Б2			Практика	УК-10; ОПК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; УК-9; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-3
	Б2.О		Обязательная часть	УК-10; ОПК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; УК-9

Б2.О.01(У)	2	Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-10; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.02(У)	2	Учебная практика (исследовательская практика)	ОПК-8; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; УК-9
Б2.УОО		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-10; ОПК-8; УК-9; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-3
Б2.УОО.01(П)	2	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	ПК-3; ПК-4
Б2.УОО.02(П)	2	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	УК-10; УК-9; ПК-5; ПК-1
Б2.УОО.03(П)	2	Производственная практика (сервисная практика)	ПК-2; ПК-3
Б2.УОО.04(П)	2	Производственная практика (исследовательская практика)	ПК-5
Б2.УОО.05(Пд)	2	Производственная практика (преддипломная практика)	ОПК-8; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-10; ОПК-8; 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; УК-9; ПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-2
Б3.01(Д)	2	Выполнение выпускной квалификационной работы	УК-10; ОПК-8; 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; УК-9; ПК-3; ПК-5; ПК-4; ПК-2; ПК-1
Б3.02(Д)	2	Защита выпускной квалификационной работы	УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-4
ФТД		Факультативные дисциплины	УК-3; УК-5
ФТД.01	3	Памятники мирового культурного наследия (на иностранном языке)	УК-5
ФТД.02	3	Презентация гостиничного продукта (на английском языке)	УК-3