

Образовательное частное учреждение высшего образования "Российская международная академия туризма "
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ *Трофимов Е.Н.*

"__" _____ 2025 г.

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

43.03.03

43.03.03 Гостиничное дело

Кафедра: менеджмента и индустрии гостеприимства

Факультет: гостеприимства и туристской индустрии

<i>Квалификация: бакалавр</i>
<i>Программа подготовки: академический бакалавриат</i>
<i>Форма обучения: Заочная</i>
<i>Срок получения образования: 5 лет</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 515 от 08.06.2017

<i>Основной</i>	<i>Типы задач профессиональной деятельности</i>
+	организационно-управленческий
+	технологический
+	сервисный
+	проектный
+	исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ / *Питюков В.Ю./*

Первый зам.директора Московского филиала
РМАТ РМАТ _____ / *Ищенко В.М./*

Директор УМЦ _____ / *Горбачева Л.В./*

		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	Интер часы
Блок 1. Дисциплины (модули)								198	198		7456	7456	894	6201	361	
Обязательная часть								123	123		4428	4428	546	3679	203	
+	Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	11112 22	11111 124	2			53	53		1908	1908	276	1537	95	
+	Б1.О.01.01	История России	1					5	5	36	180	180	72	99	9	
+	Б1.О.01.02	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	12	56	4	
+	Б1.О.01.03	Философия	2					4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	12	1				13	13	36	468	468	56	390	22	
+	Б1.О.01.05	Правоведение			2			3	3	36	108	108	12	92	4	
+	Б1.О.01.06	Информатика	1	1				9	9	36	324	324	30	281	13	
+	Б1.О.01.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	2					4	4	36	144	144	18	117	9	
+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	8	62	2	
+	Б1.О.01.09	География	1					3	3	36	108	108	14	85	9	
+	Б1.О.01.10	Русский язык и культура речи		2				2	2	36	72	72	12	56	4	
+	Б1.О.01.11	Социология		1				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.О.01.12	Межкультурные коммуникации на иностранном языке		4				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.О.01.13	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	8	62	2	
+	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	225	24	244	5	2	31	31		1116	1116	124	945	47	
+	Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства	5			5		5	5	36	180	180	22	149	9	
+	Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	2					4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	2				2	7	7	36	252	252	26	217	9	
+	Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания		4				2	2	36	72	72	8	60	4	
+	Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития			2			4	4	36	144	144	14	126	4	

+	Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания		2				3	3	36	108	108	12	92	4	
+	Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий			4			3	3	36	108	108	14	90	4	
+	Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания			4			3	3	36	108	108	14	90	4	
+	Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:			4		4	3	3		108	108	14	90	4	
+	Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства			4		4	3	3	36	108	108	14	90	4	
+	Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	335	3		5		19	19		684	684	72	581	31	
+	Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	3					5	5	36	180	180	18	153	9	
+	Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	3					5	5	36	180	180	18	153	9	
+	Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи		3				3	3	36	108	108	16	88	4	
+	Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	5			5		6	6	36	216	216	20	187	9	
+	Б1.О.05	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Сервисный модуль:	3	23				13	13		468	468	48	403	17	
+	Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык	3	23				13	13	36	468	468	48	403	17	
+	Б1.О.06	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Исследовательский модуль:	5					4	4		144	144	12	123	9	
+	Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	5					4	4	36	144	144	12	123	9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								75	75		3028	3028	348	2522	158	
+	Б1.УО0.01	Основы организации туристской индустрии	2					5	5	36	180	180	18	153	9	
+	Б1.УО0.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания			4			4	4	36	144	144	18	122	4	
+	Б1.УО0.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания		3				2	2	36	72	72	12	56	4	
+	Б1.УО0.04	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания	5					4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.УО0.05	География туристских дестинаций стран мира			2			4	4	36	144	144	16	124	4	
+	Б1.УО0.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	3					3	3	36	108	108	12	87	9	
+	Б1.УО0.07	Организация обслуживания на предприятиях питания	4					4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.УО0.08	Проектирование объектов индустрии гостеприимства			4			2	2	36	72	72	12	56	4	

+	Б1.УО0.09	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий			5			4	4	36	144	144	14	126	4	
+	Б1.УО0.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства			4			3	3	36	108	108	14	90	4	
+	Б1.УО0.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	5					4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.УО0.12	Психология делового общения в гостиничном деле	5					4	4	36	144	144	12	123	9	
+	Б1.УО0.13	Методы исследовательской деятельности		5				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.УО0.14	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	4					5	5	36	180	180	16	155	9	
+	Б1.УО0.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	3					4	4	36	144	144	12	123	9	
+	Б1.УО0.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства		3				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.УО0.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)		5				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.УО0.18	Организация гостиничного производства	4	4				7	7	36	252	252	28	211	13	
+	Б1.УО0.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		12233							328	328	40	268	20	
+	Б1.УО0.ДВ.01.01	Спортивный туризм и ориентирование		12233							328	328	40	268	20	
-	Б1.УО0.ДВ.01.02	Фитнес аэробика		12233							328	328	40	268	20	
-	Б1.УО0.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		12233							328	328	40	268	20	
+	Б1.УО0.ДВ.02	Элективные дисциплины		3				2	2		72	72	8	60	4	
-	Б1.УО0.ДВ.02.01	Кухни народов мира		3				2	2	36	72	72	8	60	4	
+	Б1.УО0.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства		3				2	2	36	72	72	8	60	4	
+	Б1.УО0.ДВ.03	Элективные дисциплины	4	3				8	8		288	288	44	231	13	
-	Б1.УО0.ДВ.03.01	Французский язык	4	3				8	8	36	288	288	44	231	13	
+	Б1.УО0.ДВ.03.02	Испанский язык	4	3				8	8	36	288	288	44	231	13	
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)			1			3	3	36	108	108	4	102	2	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)			2			3	3	36	108	108	4	102	2	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								27	27		972	972	20	942	10	
+	Б2.УО0.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)			3			5	5	36	180	180	4	174	2	
+	Б2.УО0.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			3			6	6	36	216	216	4	210	2	

+	Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)			4			6	6	36	216	216	4	210	2	
+	Б2.УОО.04(П)	Производственная практика (исследовательская практика)			5			4	4	36	144	144	4	138	2	
+	Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)			5			6	6	36	216	216	4	210	2	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	14	450	4	
+	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	4	280	4	
ФТД. Факультативные дисциплины								4	4		144	144	18	118	8	
+	ФТД.01	Памятники мирового культурного наследия (на иностранном языке)		2				2	2	36	72	72	8	60	4	
+	ФТД.02	Презентация гостиничного продукта (на английском языке)		4				2	2	36	72	72	10	58	4	

Курс 3

-	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									
	з.е. на курсе	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.
40										782	18		40	12	12	661	39		780	14		52	14	14	648	38		
23										540	12		28	6	6	466	22		288	6		18	4	4	243	13		
				</																								

Курс 4

-	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.
з.е. на курсе																											
42										828	24		52	16	14	684	38		684	18		36	12	12	572	34	
13										216	6		12	6	4	180	8		252	6		14	6	6	208	12	
2																			72			6	2	2	58	4	з
2																			72			6	2	2	58	4	з
8										108	4		6	2	2	90	4	о	180	6		8	4	4	150	8	зо
2																			72	2		2	2	2	60	4	з
3										108	4		6	2	2	90	4	о									
3																			108	4		6	2	2	90	4	о

Курс 5

-	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									
	з.е. на курсе	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.	Итого	ЗЛТ	ЗСТЛ	ЗСТПР	ГК	ПАконт	СР	СРПа	Формы контр.
35										720	18		28	12	10	617	35		540	18		24	10	8	449	31		
15										360	8		14	6	4	310	18		180	8		8	4	2	149	9		
					</																							

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции

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

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

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

2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-2; ПК-3; ПК-2; ПК-3
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ПК-5; ПК-5
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	ОПК-8; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
2	Менеджмента гостеприимства и технологии питания	УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-2; ПК-4
		УК-5
		УК-3

Индекс	Содержание	Тип
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	

БЗ.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	
БЗ.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
БЗ.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	
БЗ.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК
Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.УОО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	
БЗ.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий	
Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:	
Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
БЗ.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
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)	
БЗ.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	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК
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	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(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
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	
Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная 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.УО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(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	-
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	
Б1.УО.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	
Б1.УО.07	Организация обслуживания на предприятиях питания	
Б1.УО.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)	
Б1.УО.18	Организация гостиничного производства	
Б1.УО.ДВ.02.01	Кухни народов мира	
Б1.УО.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства	
Б2.УО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б2.УО.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.УО.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УО.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства	
Б1.УО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б1.УО.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	
Б1.УО.18	Организация гостиничного производства	
Б2.УО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
Б2.УО.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.УО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	
Б1.УО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	
Б2.УО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)	
Б2.УО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита 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.УО.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания	
Б1.УО.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства	
Б1.УО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б1.УО.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	
Б1.УО.18	Организация гостиничного производства	
Б2.УО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	
Б2.УО.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.УО.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

ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессионально й сфере	-
------	---	---

Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:
Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах
Б1.УОО.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания
Б1.УОО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства
Б1.УОО.07	Организация обслуживания на предприятиях питания
Б1.УОО.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)
Б1.УОО.18	Организация гостиничного производства
Б1.УОО.ДВ.02.01	Кухни народов мира
Б1.УОО.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства
Б2.УОО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)
Б3.01(Д)	Выполнение 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

Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
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	

Тип задач профессиональной деятельности: сервисный		
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	-
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	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0.01		Общеобразовательный цикл:	УК-1; УК-4; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8
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-2; УК-10; ОПК-6
Б1.0.01.06	1	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-8
Б1.0.01.07	3	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	УК-2; УК-10; 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-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-8; ПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.0.02.01	2	Менеджмент гостеприимства	ОПК-2; ПК-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	УК-1; ОПК-1; ОПК-8
Б1.0.02.04	2	Инновации в гостиницах и предприятиях питания	ОПК-1; ПК-4; 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-3; УК-10; ПК-1; ПК-1
Б1.0.02.07	2	Экономика гостиничных предприятий	УК-9; ОПК-5; ПК-5; ПК-5
Б1.0.02.08	2	Экономика предприятий общественного питания	УК-9; ОПК-5; ПК-5; 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; УК-9; ОПК-5
Б1.0.04		Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	ОПК-3; ОПК-7; ОПК-8; ПК-2; ПК-3; ПК-2; ПК-3
Б1.0.04.01	2	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	ОПК-3; ПК-3; ПК-3
Б1.0.04.02	2	Организация производства на предприятиях питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-2; 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-4; ОПК-8
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б1.УОО.01	1	Основы организации туристской индустрии	ПК-5; ПК-5
	Б1.УОО.02	1	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания	ПК-1; ПК-1
	Б1.УОО.03	2	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания	ПК-3; ПК-3
	Б1.УОО.04	1	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания	ПК-4; ПК-4
	Б1.УОО.05	1	География туристских дестинаций стран мира	УК-5; ПК-4; ПК-4
	Б1.УОО.06	2	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	УК-8; ПК-3; ПК-3
	Б1.УОО.07	2	Организация обслуживания на предприятиях питания	ПК-3; ПК-3
	Б1.УОО.08	2	Проектирование объектов индустрии гостеприимства	ПК-4; ПК-4
	Б1.УОО.09	1	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий	ПК-4; ПК-4
	Б1.УОО.10	2	Управление персоналом в индустрии гостеприимства	ПК-1; ПК-1
	Б1.УОО.11	1	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства	УК-5; ПК-2; ПК-2
	Б1.УОО.12	2	Психология делового общения в гостиничном деле	УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-1
	Б1.УОО.13	1	Методы исследовательской деятельности	УК-1; ПК-4; ПК-4
	Б1.УОО.14	2	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	ПК-5; ПК-5
	Б1.УОО.15	2	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	ПК-1; ПК-1
	Б1.УОО.16	2	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	УК-8; ПК-2; ПК-2
	Б1.УОО.17	1	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)	ПК-3; ПК-3
	Б1.УОО.18	2	Организация гостиничного производства	ПК-3; ПК-1; ПК-1; ПК-3
	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; ПК-3
	Б1.УОО.ДВ.02.02	3	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства	ПК-3; 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-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-3; ПК-5; ПК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

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