

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.12.2025 15:08:24

Уникальный программный ключ:

4e918f04d18026346177575-97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Автономная некоммерческая организация высшего образования «Институт непрерывного образования»

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

УТВЕРЖДАЮ



Л.С. Цветлюк

"03" ноября 2025г.

по программе бакалавриата

43.03.03

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 515 от 08.06.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

организационно-управленческий

технологический

проектный

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.01	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Методы исследовательской деятельности	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.22	Управление проектами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.09	Психология	
Б1.В.03	Основы ресторанного сервиса	
Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	
Б1.О.16	Иностранный язык второй	
Б1.О.19	Сервис-дизайн	
Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.02	История России	
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.12	Менеджмент	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.11	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.01.02	Шахматы	
Б1.В.ДВ.01.03	Шашки	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита 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.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.03	Экономика и предпринимательство	
Б1.В.02	Логистика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Организация предпринимательской деятельности	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства	
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая )	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.12	Менеджмент	
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК
Б1.О.13	Маркетинг	
Б1.В.02	Логистика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая )	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.03	Экономика и предпринимательство	

Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства	
Б1.В.02	Логистика	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства	
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита 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.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	
Б1.В.02	Логистика	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК
Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства	
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПК
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности	
Б1.В.06	Формирование ресторанного продукта	
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные гостиничные цепи	
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая )	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	

Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК
Б1.О.22	Управление проектами	
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы	
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая )	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса	ПК
Б1.О.19	Сервис-дизайн	
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности	
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	
Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК
Б1.О.13	Маркетинг	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс		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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О		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-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О.01		Философия	УК-1
Б1.О.02		История России	УК-5
Б1.О.03		Экономика и предпринимательство	УК-9; ОПК-5
Б1.О.04		Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-6
Б1.О.05		Основы российской государственности	УК-5
Б1.О.06		Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1; ОПК-8
Б1.О.07		Иностранный язык	УК-4
Б1.О.08		Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.09		Психология	УК-3; ОПК-2
Б1.О.10		Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-7
Б1.О.11		Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.12		Менеджмент	УК-6; ОПК-2
Б1.О.13		Маркетинг	ОПК-4; ПК-6
Б1.О.14		Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства	ОПК-1; ОПК-8
Б1.О.15		Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства	ОПК-5; ПК-2
Б1.О.16		Иностранный язык второй	УК-4
Б1.О.17		Правовое обеспечение туризма и гостеприимства	УК-10; ОПК-6
Б1.О.18		Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства	ОПК-6
Б1.О.19		Сервис-дизайн	УК-4; ПК-5
Б1.О.20		Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.21		Стандартизация и управление качеством	ОПК-3
Б1.О.22		Управление проектами	УК-2; ПК-4
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-3; УК-4; УК-7; УК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01		Инновационный менеджмент	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.02		Логистика	УК-9; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б1.В.03		Основы ресторанного сервиса	УК-3
Б1.В.04		Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	УК-3; УК-4
Б1.В.05		Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности	ПК-3; ПК-5
Б1.В.06		Формирование ресторанного продукта	ПК-3
Б1.В.07		Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы	ПК-4
Б1.В.08		Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПК-4
Б1.В.09		Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы	ПК-2

Б1.В.ДВ.01	Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
	Б1.В.ДВ.01.02	Шахматы	УК-7
	Б1.В.ДВ.01.03	Шашки	УК-7
	Б1.В.ДВ.01.03	Шашки	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания		ПК-3
	Международные гостиничные цепи		ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		ПК-5
	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		ПК-5
Б2	Практика		УК-2; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть		УК-2; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)		УК-2; УК-6; ОПК-1; ОПК-6; ОПК-7
	Производственная практика (проектно-технологическая )		ОПК-1; ОПК-4; ПК-3; ПК-4
	Производственная практика (организационно-управленческая)		ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
	Производственная практика (преддипломная)		ОПК-1; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита 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-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД	Факультативные дисциплины		УК-1; УК-10
ФТД.01	Методы исследовательской деятельности		УК-1
ФТД.02	Организация предпринимательской деятельности		УК-10