

Утверждаю

"31"

20



На основе: **высшего профессионального образования**

Шифр: **о ГРД(м) 21**

I. Календарный учебный график

Годы обучения	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30								
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	У	У	У	У	К	К	К	К	К							
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П							
Условные обозначения: теоретическое обучение[Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]																																																												

IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Годы обучения	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Подготовка к защите и защите ВКР	Каникулы	Итого
I	36	4	4			8	52
II	18	2	16	1	5	2	44
Итого	54	6	20	1	5	10	96

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная)	2	4
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая)	4	12
Преддипломная практика	4	4
Итого		20

Форма ГИА	Семестр	Недели
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Инновационные гостинично-ресторанные технологии, Стратегический менеджмент, Стратегический маркетинг)	4	1
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4	5
Итого		6

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам				
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Всего	Аудиторных			Самостоятельная работа	I курс		II курс		
				работы	проекты				в том числе	Лекции	Лабораторные работы		Практ., семин. занятия	1 сем 18 нед	2 сем 18 нед	3 сем 18 нед	4 сем 18 нед
Часы в неделю / зачётные единицы																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Блок 1.																	
Б.1.Б Базовая часть																	
Общенаучный цикл																	
M.1.B.1.	История и философия науки	1				2,00	72	18			18	54	1/2				
M.1.B.2.	Педагогика высшей школы		1			2,00	72	18			18	54	1/2				
M.1.B.3.	Методология и методы научных исследований	1				2,00	72	36	18		18	36	2/2				
M.1.B.4.	Иностранный язык профессиональной направленности	2	1			2,00	72	72			72		2/1	2/1			
M.1.B.5	История культуры России		2			3,00	108	54	36		18	54		3/3			
Всего:						11,00	396	198	54		144	198	6/7	5/4			
Профессиональный цикл																	
M.1.B.6	Стратегический менеджмент	1		1		3,00	108	54	18		36	54	3/3				
M.1.B.7	Стратегический маркетинг	3				3,00	108	36	18		18	72			2/3		
M.1.B.8	Инновационные гостинично-ресторанные технологии	2	1	2		6,00	216	108	36		72	108	3/3	3/3			
M.1.B.9	Охрана труда в отрасли	2				1,00	36	18	9	9		18		1/1			
Всего:						13,00	468	216	81	9	126	252	6/6	4/4	2/3		
Всего базовая часть, Блок 1						24,00	864	414	135	9	270	450	12/13	9/8	2/3		
Б.1.В Вариативная часть																	
Общенаучный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
M.1.B.1.	Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности	3		3		3,00	108	54	18		36	54			3/3		
M.1.B.2.	Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве		3			2,00	72	36	18		18	36			2/2		
Дисциплины свободного выбора студента																	
M.1.B.3.	Психология управления и конфликтология		3			2,00	72	36	18		18	36			2/2		
	Психология межличностных отношений																
M.1.B.4.	Правовое обеспечение индустрии гостеприимства		3			3,00	108	36	18		18	72			2/3		
	Современные проблемы науки и техники																
Всего:						10,00	360	162	72		90	198			9/10		
Профессиональный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
M.1.B.5	Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве		2			3,00	108	36	18		18	72		2/3			
M.1.B.6	Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве		1			3,00	108	36	18		18	72	2/3				
M.1.B.7	Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства		2			3,00	108	54	18		36	54		3/3			
M.1.B.8	Сервисология		3			2,00	72	18			18	54			1/2		
M.1.B.9	Организация санаторно-курортного хозяйства	1				3,00	108	36	18		18	72	2/3				
M.1.B.10	Корпоративное управление в индустрии гостеприимства	1				3,00	108	36	18		18	72	2/3				
M.1.B.11	Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства		2			3,00	108	36	18		18	72		2/3			
Дисциплины свободного выбора студента																	
M.1.B.12	Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства		3			3,00	108	36	18		18	72			2/3		
	Экономика гостиничного хозяйства																
M.1.B.13.	Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства	3				3,00	108	36	18		18	72			2/3		
	Современные технологии и инструментальный менеджмента			</													

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам			
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практ., семин. занятия		1 сем 18 нед	2 сем 18 нед	3 сем 18 нед	4 сем 18 нед
				в том числе												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Всего:						32,00	1152	396	180		216	756	6/9	9/12	7/11	
Всего вариативная часть, Блок 1						42,00	1512	558	252		306	954	6/9	9/12	16/21	
Блок 2. Практика																
Б.2.В Вариативная часть																
M.2.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная)					6,00	216					216		0/6		
M.2.2	Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)					15,00	540					540	0/6	0/6	0/3	
M.2.3	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая)					18,00	648					648				0/18
M.2.4	Преддипломная практика					6,00	216					216				0/6
Всего вариативная часть, Блок 2						45,00	1620					1620	0/6	0/12	0/3	0/24
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																
Б.3.Б Базовая часть																
M.3.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Инновационные гостинично-ресторанные технологии, Стратегический менеджмент, Стратегический маркетинг)					1,50	54					54				0/1,5
M.3.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270				0/7,5
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324					324				0/9
Общая трудоёмкость программы						120,00	4320	972	387	9	576	3348				
	Количество часов в неделю/зачётных единиц												18/28	18/32	18/27	0/33
	Количество экзаменов	12											5	3	4	
	Количество зачетов		14										4	5	5	
	Количество курсовых работ			3									1	1	1	
	Количество курсовых проектов															

Первый проректор

Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса

Заведующий выпускающей кафедрой



[Handwritten signatures in blue ink]

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

Л.В. Крылова



[Handwritten signature in blue ink]