

Регистрационный №

Специальность 1-89 03 01 Технология индустрии гостеприимства
(по направлениям)
Направление специальности 1-89 03 01-01 Технология индустрии гостеприимства
(ресторанная деятельность)

Срок обучения: 4 года

[illegible]

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов					Распределение по курсам и семестрам																		зачетных	Код компетенции					
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс			II курс			III курс			IV курс														
										1 семестр, 18 недель	2 семестр, 17 недель	3 семестр, 18 недель	4 семестр, 17 недель	5 семестр, 18 недель	6 семестр, 17 недель	7 семестр, 16 недель	8 семестр, недель																
									Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц				
1.8.2	Мировая индустрия гостеприимства		4	108	50	34		16										108	50	3										3	УК-5,6 БПК-13		
2	Компонент учреждения высшего образования			4350	2060	992	424	644				264	132	7	504	238	14	580	268	14	1008	500	27	996	456	27	998	466	30			119	
2.1	Модуль «Социально-гуманитарный 2»																																
2.1.1	Этика и психология в индустрии гостеприимства/Деловой этикет в индустрии гостеприимства		2	72	34	18		16				72	34	2																	2	СК-1 / СК-2	
2.1.2	Культурология / Логика		2	72	34	18		16				72	34	2																	2	СК-3 / СК-4	
2.1.3	Основы управления интеллектуальной собственностью ²		3	72	34	18		16							72	34	2														2	СК-5	
2.2	Модуль «Информационные технологии в отрасли»																																
2.2.1	Программное обеспечение информационных технологий / Сетевые технологии и базы данных		2	120	64	16	48					120	64	3																		3	СК-6 / СК-7
2.2.2	Глобальные системы бронирования / Интернет-маркетинг		3	108	54	18	36								108	54	3															3	СК-8 / СК-9
2.3	Модуль «Правовое и техническое регулирование»																																
2.3.1	Техническое нормирование, стандартизация и подтверждение соответствия		5	108	50	30		20										108	50	3												3	СК-10
2.3.2	Управление качеством в отрасли	6		108	50	30		20													108	50	3									3	СК-11
2.3.3	Правовое регулирование профессиональной деятельности		7	108	50	30		20																108	50	3						3	СК-12
2.4	Модуль «Внешнеэкономическая деятельность»																																
2.4.1	Внешнеэкономическая деятельность	7		120	64	32		32																	120	64	3					3	СК-13
2.4.2	Логистика		7	90	48	32		16																	90	48	3					3	СК-14
	Дисциплины направления специальности 1-89 03 01-01 Технология индустрии гостеприимства (ресторанная деятельность)																																
2.5	Модуль «Материально-техническое обеспечение»																																
2.5.1	Оборудование и техническое оснащение предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса		3	200	80	36	44								200	80	6															6	СК-15
2.5.2	Товароведение и оценка качества продовольственного сырья и продуктов	5	4	240	136	68	68											120	68	3	120	68	3									6	СК-16
2.6	Модуль «Контроль качества»																																
2.6.1	Санитарная и гигиеническая безопасность на предприятиях питания гостиничного комплекса	3		124	70	42	14	14							124	70	3															3	СК-17
2.6.2	Сенсорный анализ и контроль качества продукции общественного питания	4		120	64	32	32											120	64	3												3	СК-18
2.7	Модуль «Менеджмент и маркетинг в отрасли»																																
2.7.1	Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности	4		120	68	34		34										120	68	3												3	СК-19
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности»			40														40		1												1	УК-1 СК-19
2.7.3	Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности	5		140	72	36		36													140	72	4									4	СК-20
2.7.4	Курсовая работа по учебной дисциплине «Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности»			60																	60		2									2	УК-1 СК-20
2.8	Модуль «Гостиничная деятельность»																																

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович

«__»_____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научно-методической работе Государственного
учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

_____ И. В. Титович _____»_____ 2021 г.

Продолжение типового учебного плана по направлению специальности 1-89 03 01-01 «Технология индустрии гостеприимства (ресторанная деятельность)», регистрационный №

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов					Распределение по курсам и семестрам																								Всего зачетных единиц	Код компетенции		
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						III курс								
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 17 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 17 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 17 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, неделя					
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов			Зач. единиц	
2.8.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Технология гостиничной деятельности»			40															40		1													1	УК-1 СК-21	
2.8.3	Организация и планирование гостиничного дела		5	130	72	36		36														130	72	3										3	СК-22	
2.9	Модуль «Технология производства продукции»																																			
2.9.1	Технология продукции общественного питания	5		210	102	34	68															210	102	6										6	СК-23	
2.9.2	Производственный учет и отчетность в ресторанном бизнесе		6	108	50	16		34																	108	50	3								3	СК-24
2.9.3	Национальные традиции питания и гостеприимства/ Организация питания в санаторно-курортных комплексах		6	120	68	34	16	18																		120	68	3							3	СК-25 / СК-26
2.10	Модуль «Организация производственной деятельности»																																			
2.10.1	Организация производства в ресторанном бизнесе	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3								6	СК-27
2.10.2	Курсовой проект по учебной дисциплине «Организация производства в ресторанном бизнесе»			60																						60		2							2	УК-1 СК-27
2.10.3	Основы проектирования в ресторанном бизнесе		6	120	68	18	50																			120	68	3							3	СК-28
2.10.4	Мировые тренды и новации в ресторанном и гастрономическом бизнесе		7	90	48	32		16																					90	48	3				3	СК-29
2.11	Модуль «Учет и анализ»																																			
2.11.1	Учет в ресторанно-гостиничной деятельности	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3								6	СК-30
2.11.2	Экономический анализ в ресторанно-гостиничной деятельности		7	200	80	48		32																					200	80	6				6	СК-31
2.12	Модуль «Ресторанный сервис»																																			
2.12.1	Технология ресторанного сервиса	6		200	84	34	16	34																		200	84	6							6	СК-32
2.12.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Технология ресторанного сервиса»			40																						40		1							1	УК-1 СК-32
2.12.3	Кейтеринг и организация событийных мероприятий		7	120	64	32		32																					120	64	3				3	СК-33
2.12.4	Барное дело		7	90	48	16	32																						90	48	3				3	СК-34
2.13	Модуль «Инвестиционное проектирование и бизнес-моделирование»																																			
2.13.1	Инвестиционное проектирование в ресторанной и гостиничной деятельности / Бизнес-планирование в ресторанной и гостиничной деятельности	7		120	64	32		32																						120	64	4			4	СК-35 / СК-36
2.13.2	Курсовой проект по учебной дисциплине «Инвестиционное проектирование в ресторанной и гостиничной деятельности / Бизнес-планирование в ресторанной и гостиничной деятельности»			60																									60		2				2	УК-1 СК-35 / СК-36
3	Факультативные дисциплины			/248/248						/36	/36		/28	/28		/50	/50					/68	/68		/66	/66										
3.1	Введение в специальность			/36	/36					/36	/36																									
3.2	Коррупция и ее общественная опасность			/10	/10								/10	/10																						
3.3	Основы безопасности труда			/18	/18								/18	/18																						
3.4	Учебно-исследовательская работа студентов			/50	/50											/50	/50																			
3.5	Лингвистическое обеспечение межкультурных коммуникаций (на иностранном языке)			/64	/64																	/32	/32		/32	/32										
3.6	Физическая культура			/70	/70																	/36	/36		/34	/34										
4	Дополнительные виды обучения		/1...6	/410	/384			/384		/132	/106		/68	/68		/72	/72		/68	/68		/36	/36		/34	/34										
4.1	Физическая культура		/1...6	/350	/350			/350		/72	/72		/68	/68		/72	/72		/68	/68		/36	/36		/34	/34									УК-10	
4.2	Белорусский язык (профессиональная лексика)		/1	/60	/34			/34		/60	/34																								УК-3	

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов				Распределение по курсам и семестрам																				Всего зачетных единиц	Код компетенции								
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс								IV курс							
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 17 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 17 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 17 недель					7 семестр, 16 недель			8 семестр, недель				
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц			Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц		
Количество часов учебных занятий				7206	3520	1612	520	1310	78	1074	546	30	1044	536	27	1134	562	30	952	454	24	1008	500	27	996	456	27	998	466	30				195			
Количество часов учебных занятий в неделю										30			32			31			27			28			27			29									
Количество курсовых проектов				2																		1			1												
Количество курсовых работ				5												1			2			1			1												
Количество экзаменов				27						4			5			4			4			3			4			3									
Количество зачетов				30						4			5			5			4			4			3			5									

IV. Учебные практики				V. Производственные практики				VI. Дипломное проектирование			VII. Итоговая аттестация
Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	1 Государственный экзамен по специальности, направлению специальности 2 Защита дипломного проекта (дипломной работы) в ГЭК
Учебно-ознакомительная	2	2	3	Технологическая	4	4	6	8	14	21	
				Организационно-экономическая	6	4	6				
				Преддипломная	8	6	9				

VIII. Матрица компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
УК-1	Владеть основами исследовательской деятельности, осуществлять поиск, анализ и синтез информации	1.4.3, 2.7.2, 2.7.4, 2.8.2, 2.10.2, 2.12.2, 2.13.2
УК-2	Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе применения информационно-коммуникационных технологий	1.2.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на белорусском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	1.3, 4.2
УК-4	Работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия	1.1.4
УК-5	Быть способным к саморазвитию и совершенствованию в профессиональной деятельности	1.4, 1.6, 1.7, 1.8
УК-6	Проявлять инициативу и адаптироваться к изменениям в профессиональной деятельности	1.4, 1.6, 1.7, 1.8
УК-7	Обладать гуманистическим мировоззрением, качествами гражданственности и патриотизма	1.1.3
УК-8	Обладать современной культурой мышления, уметь использовать основы философских знаний в профессиональной деятельности	1.1.1
УК-9	Выявлять факторы и механизмы исторического развития, определять общественное значение исторических событий	1.1.2
УК-10	Владеть навыками здоровьесбережения	4.1
БПК-1	Владеть основными понятиями и методами линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа, применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.2.1
БПК-2	Владеть основными понятиями и законами химии, навыками экспериментального изучения химических явлений и процессов, применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.2.2
БПК-3	Систематизировать, анализировать и обобщать макроэкономическую и микроэкономическую информацию для оценки тенденций и перспектив развития организации	1.4.1
БПК-4	Применять методы оценки наличия, движения и эффективности использования основных экономических ресурсов в отрасли для выработки оптимальных управленческих решений	1.4.2, 1.4.3
БПК-5	Применять методы защиты производственного персонала и населения от воздействия негативных факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения, принципы рационального природопользования и энергосбережения	1.5.1
БПК-6	Применять основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты для обеспечения организационных мероприятий по созданию здоровых и безопасных условий труда, защиты жизни и здоровья людей в объектах отрасли	1.5.2
БПК-7	Применять основные принципы и технологии современного мирового и белорусского менеджмента при решении конкретных управленческих задач	1.6.1
БПК-8	Использовать современные подходы к управлению деятельностью организации, методики и модели построения и анализа бизнес-процессов, принципы их рациональной организации	1.6.2
БПК-9	Применять технологии управления персоналом, организационные способности для формирования и поддержания корпоративной культуры в сфере гостеприимства	1.6.3
БПК-10	Планировать стратегию сервисной деятельности в отрасли, развивать системы клиентских отношений, применять инновационные технологии и формы обслуживания потребителей	1.7.1
БПК-11	Применять межличностные механизмы общения для формирования высокого уровня культуры сервиса и повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	1.7.2
БПК-12	Обеспечивать функционирование предприятий индустрии гостеприимства в соответствии с текущими и перспективными направлениями развития отрасли	1.8.1
БПК-13	Формировать услуги в сфере гостеприимства в соответствии с этнокультурными, религиозными и историческими традициями	1.8.2
СК-1	Выделять и учитывать этические нормы и основные психологические особенности потребителя в сфере гостеприимства и общественного питания	2.1.1
СК-2	Применять правила этикета работников индустрии гостеприимства для создания благоприятного морально-психологического климата в коллективе	2.1.1
СК-3	Понимать специфику и закономерности развития современной культуры	2.1.2
СК-4	Владеть логическим мышлением, применять основные логические операции для решения задач межличностного и профессионального общения	2.1.2
СК-5	Применять нормы национального и международного законодательства в области интеллектуальной собственности, методы выявления объектов интеллектуальной собственности	2.1.3
СК-6	Использовать специальные информационные технологии и программное обеспечение для обработки информации в профессиональной деятельности	2.2.1
СК-7	Использовать сетевые технологии и базы данных для обработки информации в профессиональной деятельности	2.2.1
СК-8	Разрабатывать предложения по использованию организацией возможностей глобальных и альтернативных компьютерных систем бронирования, аргументировать выбор способа подключения к ним	2.2.2
СК-9	Использовать методы традиционного маркетинга в Интернете с целью продвижения услуг отрасли	2.2.2
СК-10	Выполнять требования технических нормативных правовых актов в области профессиональной деятельности, участвовать в работе по техническому нормированию, стандартизации и оценке соответствия в отрасли	2.3.1
СК-11	Управлять качеством предоставляемых услуг в сфере гостеприимства на основе современных систем менеджмента качества	2.3.2
СК-12	Использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, выполнять требования нормативных правовых актов в области профессиональной деятельности	2.3.3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
СК-13	Анализировать факторы внешней среды при осуществлении внешнеэкономической деятельности, использовать правила и принципы делового общения в системе международного бизнеса	2.4.1
СК-14	Осуществлять планирование, управление, контроль и регулирование движения материальных и информационных потоков в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	2.4.2
СК-15	Использовать методы оценки функциональных возможностей, подбора и эксплуатации технологического оборудования, организовывать его техническое обслуживание	2.5.1
СК-16	Обладать навыками анализа пищевой ценности, комплексной товароведной характеристики продовольственного сырья и пищевых продуктов, владеть методологией оценки качества инструментальными товароведными методами	2.5.2
СК-17	Выполнять санитарные правила и санитарно-эпидемиологические требования для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предоставляемых услуг	2.6.1
СК-18	Применять сенсорный и инструментальный анализ кулинарной продукции, дегустационную оценку для обеспечения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2.6.2
СК-19	Использовать современные научные принципы и методы исследования рынка, модели потребительского выбора, разрабатывать маркетинговые стратегии, продвигать услуги сферы гостеприимства и общественного питания	2.7.1, 2.7.2
СК-20	Применять современные технологии эффективного управления индивидуальным и групповым поведением в организации	2.7.3, 2.7.4
СК-21	Применять современные технологии, нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, для формирования и предоставления конкурентоспособного гостиничного продукта	2.8.1, 2.8.2
СК-22	Организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей и основного производства организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2.8.3
СК-23	Использовать современные технологии производства продукции общественного питания	2.9.1
СК-24	Реализовывать процедуры ведения учета и документального оформления движения товарно-материальных ценностей в объектах общественного питания	2.9.2
СК-25	Использовать способы кулинарной обработки для получения продукции требуемого качества с учетом национально-региональных факторов	2.9.3
СК-26	Формировать конкурентоспособную услугу питания для санаторно-курортных и оздоровительных организаций с учетом экспортной направленности	2.9.3
СК-27	Разрабатывать и обосновывать предложения по совершенствованию приемов и форм организации производства в объектах питания с учетом критериев социально-экономической эффективности	2.10.1, 2.10.2
СК-28	Применять современные методы проектирования технологических процессов и разработки планировочных решений для организации ресторанного бизнеса	2.10.3
СК-29	Использовать приемы диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	2.10.4
СК-30	Применять основные методики ведения бухгалтерского учета, составления бухгалтерской отчетности в ресторанно-гостиничной деятельности	2.11.1
СК-31	Применять приемы экономического анализа и методики проведения тематического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия для принятия управленческих решений	2.11.2
СК-32	Использовать современные приемы организации сервисного технологического процесса в объектах питания	2.12.1, 2.12.2
СК-33	Организовывать кейтеринговые услуги для различных контингентов потребителей	2.12.3
СК-34	Применять современные тренды барной индустрии при решении конкретных практических задач в сфере гостеприимства и общественного питания	2.12.4
СК-35	Участвовать в выполнении инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	2.13.1, 2.13.2
СК-36	Планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей	2.13.1, 2.13.2

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 1-89 03 01 Технология индустрии гостеприимства (по направлениям).

¹ Интегрированная учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включает в себя дисциплины: «Защита населения и объектов от чрезвычайных ситуаций. Радиационная безопасность», «Основы экологии», «Основы энергосбережения».

² При составлении учебного плана учреждения высшего образования по специальности (направлению специальности) учебная дисциплина «Основы управления интеллектуальной собственностью» планируется в качестве дисциплины компонента учреждения высшего образования или дисциплины по выбору.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Министра спорта и туризма Республики Беларусь

_____ М. П. Портной
«__»_____ 2021

Председатель УМО по образованию в области физической культуры

_____ С. Б. Репкин
«__»_____ 2021 г.

Председатель НМС по направлению образования 89 «Туризм и гостеприимство»

_____ В. Н. Ананьева
«__»_____ 2021 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО по образованию в области физической культуры

Протокол № ____ от _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович
«__»_____ 2021 г.

Проректор по научно-методической работе Государственного учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

_____ И. В. Титович
«__»_____ 2021 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ И. Н. Михайлова
«__»_____ 2021 г.