

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 г.

43.03.03

подготовки бакалавров

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Гостинично-ресторанная деятельность

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт № 515 от 08.06.2017*

План Учебный план бакалавриата 'z43.03.03_2021++(ЗГД-21).plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2021

| з.е. на курсе | Курс 2 | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------|-----|----|------|------|---------------|------|-----|-----|-----|---------------|-------|-------|------|-------|---------------|------|-------|-----|-------|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-----|----|
| | Зимняя сессия | | | | | Летняя сессия | | | | | Зимняя сессия | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифКР | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифКР | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифКР | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифКР | | | | | | | | |
| 43 | 828 | 44 | 60 | 18.3 | | 673.6 | 32.1 | | 720 | 42 | 45 | 13 | 593.7 | 26.3 | | 57 | 1188 | 34 | 8 | 68 | 18.9 | 1006.4 | 52.7 | 864 | 28 | 58 | 15.6 | 727.5 | 34.9 | | |
| 25 | 468 | 26 | 36 | 9.6 | | 377.9 | 18.5 | | 432 | 26 | 20 | 6.7 | 363.7 | 15.6 | | 37 | 900 | 26 | 8 | 56 | 11.7 | 759.2 | 39.1 | 432 | 8 | 34 | 5.4 | 368.2 | 16.4 | | |
| 3 | 108 | 6 | 8 | 1.8 | | 88.3 | 3.9 | эк | | | | | | | 9 | 216 | 6 | 8 | 20 | 4.8 | 166.5 | 10.7 | экз2к | 108 | 20 | 0.9 | 83.2 | 3.9 | эк | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 72 | | | 20 | 0.9 | 47.2 | 3.9 | эк | 108 | 20 | 0.9 | 83.2 | 3.9 | эк | | |
| 3 | 108 | 6 | 8 | 1.8 | | 88.3 | 3.9 | эк | | | | | | | 4 | 144 | 6 | 8 | | 3.9 | 119.3 | 6.8 | эк | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | 72 | 10 | | 1.6 | 56.5 | 3.9 | з | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | 72 | 10 | | 1.6 | 56.5 | 3.9 | з | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 72 | 6 | 6 | 1.8 | | 54.3 | 3.9 | эк | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | 2 | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | | | | | | | | |
| 4 | 72 | 6 | 6 | 1.8 | | 54.3 | 3.9 | эк | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | 108 | 6 | 8 | 1.8 | 88.3 | 3.9 | эк | 8 | 180 | 4 | 4 | | 163.1 | 8.9 | эк | 108 | 4 | 4 | | 98.2 | 1.8 | эк | |
| 3 | | | | | | | | | 108 | 6 | 8 | 1.8 | 88.3 | 3.9 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 180 | 4 | 4 | | 163.1 | 8.9 | эк | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | 108 | 4 | 4 | | 98.2 | 1.8 | эк |
| 9 | 144 | 8 | 10 | 4.2 | | 115 | 6.8 | эк | 180 | 4 | 6 | 1.5 | 164.6 | 3.9 | эк | 7 | 108 | 6 | 8 | 1.8 | 88.3 | 3.9 | эк | 144 | 4 | 6 | 3.6 | 123.6 | 6.8 | эк | |
| 4 | 144 | 8 | 10 | 4.2 | | 115 | 6.8 | эк | | | | | | | 3 | 108 | 6 | 8 | 1.8 | 88.3 | 3.9 | эк | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | 180 | 4 | 6 | 1.5 | 164.6 | 3.9 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | 144 | 4 | 6 | 3.6 | 123.6 | 6.8 | эк |
| 4 | 144 | 6 | 12 | 1.8 | | 120.3 | 3.9 | эк | | | | | | | 11 | 324 | 4 | 18 | 3.3 | 287 | 11.7 | экз3к | 72 | | 4 | 0.9 | 63.2 | 3.9 | эк | | |
| 4 | 144 | 6 | 12 | 1.8 | | 120.3 | 3.9 | эк | | | | | | | 3 | 108 | 4 | 6 | 1.5 | 92.6 | 3.9 | эк | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | | 6 | 0.9 | 97.2 | 3.9 | эк | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 108 | | 6 | 0.9 | 97.2 | 3.9 | эк | 72 | | 4 | 0.9 | 63.2 | 3.9 | эк | | |
| 18 | 360 | 18 | 24 | 8.7 | | 295.7 | 13.6 | | 288 | 16 | 25 | 6.3 | 230 | 10.7 | | 20 | 288 | 8 | 12 | 7.2 | 247.2 | 13.6 | | 432 | 20 | 24 | 10.2 | 359.3 | 18.5 | | |
| 13 | 180 | 12 | 12 | 4.8 | | 144.4 | 6.8 | эк | 288 | 16 | 25 | 6.3 | 230 | 10.7 | экз2к | 2 | | | | | | | | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | |
| 5 | 180 | 12 | 12 | 4.8 | | 144.4 | 6.8 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | 144 | 10 | 15 | 2.4 | 112.7 | 3.9 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | 144 | 6 | 10 | 3.9 | 117.3 | 6.8 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | 72 | 6 | 6 | 1.8 | 54.3 | 3.9 | эк | |
| 5 | 180 | 6 | 12 | 3.9 | | 151.3 | 6.8 | эк | | | | | | | 16 | 288 | 8 | 12 | 7.2 | 247.2 | 13.6 | экз2к | 288 | 8 | 12 | 6.6 | 250.7 | 10.7 | экз2к | | |
| 5 | 180 | 6 | 12 | 3.9 | | 151.3 | 6.8 | эк | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 4 | 6 | 3.6 | 123.6 | 6.8 | эк | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 144 | 4 | 6 | 3.6 | 123.6 | 6.8 | эк | 180 | 4 | 6 | 5.1 | 158.1 | 6.8 | эк | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | 108 | 4 | 6 | 1.5 | 92.6 | 3.9 | эк | |

| | - | - | Общий объем в семестре | | Объем практической подготовки (акад. час) | | | | | | | |
|--|---------------|---|------------------------|-----------|---|----------------|----------------|---------------|----------------|-----------------|---------------|---------------------|
| | | | з.е. | Часов | Итого | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр пр. подгот | КРо пр. подгот | ифКР пр. подгот | СР пр. подгот | Контроль пр. подгот |
| Блок 1. Дисциплины (модули) | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Семестр/ Курс | | | | | | | | | | | |
| Введение в технологии сферы обслуживания | 1 | 3 | 108 | <u>10</u> | | | <u>10</u> | | | | | |
| | 2 | 5 | 180 | <u>12</u> | | | <u>12</u> | | | | | |
| Мировая культура и искусство | 2 | 4 | 144 | <u>15</u> | | | <u>15</u> | | | | | |
| Демография | 2 | 4 | 144 | <u>10</u> | | | <u>10</u> | | | | | |
| Основы производственно-технологической деятельности гостиниц | 3 | 2 | 72 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Интернет-продвижение услуг в сфере гостеприимства | 1 | 3 | 108 | <u>10</u> | | | <u>10</u> | | | | | |
| | 2 | 5 | 180 | <u>12</u> | | | <u>12</u> | | | | | |
| Техоснащение предприятий в профессиональной сфере | 3 | 4 | 144 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства | 3 | 9 | 324 | <u>12</u> | | | <u>12</u> | | | | | |
| Туристское ресурсоведение | 3 | 3 | 108 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| | 4 | 5 | 180 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Администрирование отеля | 4 | 3 | 108 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Прикладные методы исследовательской деятельности | 4 | 3 | 108 | <u>8</u> | | | <u>8</u> | | | | | |
| Организация и контроль в туристской деятельности | 4 | 7 | 252 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Организация и технологии санаторно-курортного дела | 4 | 8 | 288 | <u>24</u> | | <u>12</u> | <u>12</u> | | | | | |
| Организация деятельности службы питания | 4 | 3 | 108 | <u>8</u> | | | <u>8</u> | | | | | |
| | 5 | 2 | 72 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания | 4 | 4 | 144 | <u>8</u> | | | <u>8</u> | | | | | |
| | 5 | 3 | 108 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Организация и планирование деятельности предприятий сервиса | 5 | 7 | 252 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Сервисная деятельность | 4 | 3 | 108 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |
| Основы формирования функциональных процессов в гостиницах | 1 | 3 | 108 | <u>10</u> | | | <u>10</u> | | | | | |
| Туристско-рекреационное проектирование | 1 | 3 | 108 | <u>10</u> | | | <u>10</u> | | | | | |
| Основы классификации гостиничных предприятий | 3 | 2 | 72 | <u>6</u> | | | <u>6</u> | | | | | |

| | - | - | Общий объем в семестре | | Объем практической подготовки (акад. час) | | | | | | | |
|---|---|---------------|------------------------|-------|---|----------------|----------------|---------------|----------------|-----------------|---------------|---------------------|
| | | | з.е. | Часов | Итого | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр пр. подгот | КРо пр. подгот | ифКР пр. подгот | СР пр. подгот | Контроль пр. подгот |
| | Наименование | Семестр/ Курс | | | | | | | | | | |
| | Основы классификации гостиничных предприятий | 4 | 2 | 72 | 6 | | | 6 | | | | |
| | Специальные виды туризма | 3 | 2 | 72 | 6 | | | 6 | | | | |
| | | 4 | 2 | 72 | 6 | | | 6 | | | | |
| Блок 2.Практика | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика (проектно-технологическая практика) | 3 | 5 | 180 | 180 | | | | 120 | 60 | | |
| | Производственная практика (организационно-управленческая) | 4 | 5 | 180 | 180 | | | | 120 | 60 | | |
| | Производственная практика (сервисная практика) | 5 | 5 | 180 | 180 | | | | 120 | 60 | | |
| | Производственная практика (исследовательская практика) | 5 | 3 | 108 | 108 | | | | 72 | 36 | | |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | 5 | 7 | 252 | 252 | | | | 168 | 84 | | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | |
| | выполнение и защита выпускной квалификационной работы | 5 | 9 | 324 | 11.5 | | | | 11.5 | | | |
| ФТД.Факультативы | | | | | | | | | | | | |
| | Инновационные интернет-технологии в сфере обслуживания | 1 | 2 | 72 | 4 | | | 4 | | | | |