

**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: очная  
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Образовательный стандарт № 515 от 08.06.2017*





План Учебный план бакалавриата '43.03.03\_2022++(ЭГ-21).plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2022

Курс 4														Закреп ленная				
Семестр 7							Семестр 8											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Код
24	864	135	15	165	15.15		432.45	101.4	12	432	42		84	7.5		264.7	33.8	
6	216	30		45	5.2		102	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		25
																		25
																		5
																		2
																		1
																		1
																		1
6	216	30		45	5.2		102	33.8										7
																		1
																		1
																		1
6	216	30		45	5.2		102	33.8										1
																		18
																		9
																		9
																		26
																		26
																		26
18	648	105	15	120	9.95		330.45	67.6	12	432	42		84	7.5		264.7	33.8	
																		1
																		1
																		1
																		1
3	108	15		30	0.85		62.15											1
																		1
																		1
																		1
																		1
3	108	15		30	0.85		62.15											1
15	540	90	15	90	9.1		268.3	67.6	12	432	42		84	7.5		264.7	33.8	
																		1
5	180	30	15	15	3.7		82.5	33.8										1
3	108	15		30	0.85		62.15		2	72	14		28	2.3		27.7		1







	-	-	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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
Введение в технологии сферы обслуживания	1	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
	2	5	180	<u>36</u>			<u>36</u>					
Мировая культура и искусство	3	4	144	<u>45</u>			<u>45</u>					
Демография	3	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>					
Основы производственно-технологической деятельности гостиниц	6	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>					
Интернет-продвижение услуг в сфере гостеприимства	1	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
	2	5	180	<u>36</u>			<u>36</u>					
Техоснащение предприятий в профессиональной сфере	4	4	144	<u>36</u>			<u>36</u>					
Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства	4	4	144	<u>36</u>			<u>36</u>					
	5	5	180	<u>30</u>			<u>30</u>					
Туристское ресурсоведение	5	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
	6	5	180	<u>36</u>			<u>36</u>					
Администрирование отеля	6	3	108	<u>36</u>			<u>36</u>					
Прикладные методы исследовательской деятельности	7	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
Организация и контроль в туристской деятельности	6	7	252	<u>36</u>			<u>36</u>					
Организация и технологии санаторно-курортного дела	6	3	108	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
	7	5	180	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>					
Организация деятельности службы питания	7	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
	8	2	72	<u>28</u>			<u>28</u>					
Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания	7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>					
	8	3	108	<u>28</u>			<u>28</u>					
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	8	7	252	<u>28</u>			<u>28</u>					
Сервисная деятельность	7	3	108	<u>15</u>			<u>15</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 формирования функциональных процессов в гостиницах	1	3	108	<b>30</b>			<b>30</b>				
	<i>Туристско-рекреационное проектирование</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>30</i>			<i>30</i>				
	Основы классификации гостиничных предприятий	5	2	72	<b>15</b>			<b>15</b>				
		6	2	72	<b>18</b>			<b>18</b>				
	<i>Специальные виды туризма</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>72</i>	<i>15</i>			<i>15</i>				
		<i>6</i>	<i>2</i>	<i>72</i>	<i>18</i>			<i>18</i>				
<b>Блок 2.Практика</b>												
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (организационно-управленческая)	6	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (сервисная практика)	8	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (исследовательская практика)	8	3	108	<b>108</b>				<b>72</b>	<b>36</b>		
	Производственная практика (преддипломная практика)	8	7	252	<b>252</b>				<b>168</b>	<b>84</b>		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>												
	выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	<b>11.5</b>				<b>11.5</b>			
<b>ФТД.Факультативы</b>												
	Инновационные интернет-технологии в сфере обслуживания	2	2	72	<b>15</b>			<b>15</b>				