

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

43.03.03

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 г.

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) 2025
Образовательный стандарт № 515 от 08.06.2017*

План Учебный план бакалавриата 'z43.03.03_2025+-.plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2025

з.е. на курсе	Курс 2														Курс 3														Курс 4																																		
	Зимняя сессия							Летняя сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия																											
Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	Формы контр.															
																																24	8	6	8	5.1		286.2	10.7	эз2к	16	6	24	8.1		467.4	18.5	эз34к															
																																6	4		4	3.6		197.6	6.8	эк																							
																																8	4	6	4	1.5		88.6	3.9	эк	4	6	6	3.6		153.6	6.8	эк															
																																3									4		6	1.5		92.6	3.9	эк															
																																4									4		6	1.5		128.6	3.9	эк															
																																3										4		6	1.5		92.6	3.9	эк														

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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)													
+		Введение в технологии сферы обслуживания	1	3	108	<u>6</u>			<u>6</u>				
			2	5	180	<u>8</u>			<u>8</u>				
+		Мировая культура и искусство	2	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>				
+		Кухни народов мира	2	4	144	<u>8</u>			<u>8</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>6</u>			<u>6</u>				
			2	5	180	<u>8</u>			<u>8</u>				
+		Техоснащение предприятий в профессиональной сфере	3	5	180	<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>4</u>			<u>4</u>				
+		Администрирование отеля	4	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Прикладные методы исследовательской деятельности	4	3	108	<u>6</u>			<u>6</u>				
+		Организация и контроль в туристской деятельности	4	6	216	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Организация и технологии санаторно-курортного дела	4	8	288	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>				
+		Организация деятельности службы питания	4	3	108	<u>6</u>			<u>6</u>				
			5	2	72	<u>6</u>			<u>6</u>				
+		Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания	4	4	144	<u>6</u>			<u>6</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>6</u>			<u>6</u>				
-		Туристско-рекреационное проектирование	1	3	108	<u>6</u>			<u>6</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
Считать в плане		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													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (исследовательская практика)	2	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	5	7	252	252				168	84		
+		Производственная практика (проектно-технологическая практика)	3	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (сервисная практика)	5	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (исследовательская практика)	5	3	108	108				72	36		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5			
ФТД.Факультативы													
+		Системы искусственного интеллекта	2	2	72	4			4				
+		Инновационные интернет-технологии в сфере обслуживания	1	2	72	4			4				
Итого						1367.5		12	156	803.5	396		