

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
имени МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО"

Утверждаю  
Ректор С.В. Дрожжина  
"31" 08 2021г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация : бакалавр  
Срок обучения: 5 лет  
На основе: среднего общего образования

Шифр: з ГРД(б) 21

Подготовки бакалавра с 2021 года

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

Форма обучения - заочная

### I. Календарный учебный график

Курса	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													18																																															
II													18																																															
III																																																												
IV																																																												
V																																																												

Условные обозначения: 7, 12, 15, 17, 18, 19 - количество недель самостоятельной работы; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [лабораторно-экзаменационные сессии]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]

\* - Сроки проведения лабораторно-экзаменационной сессии определяются в рабочих учебных планах

### II. Сводные данные о бюджете времени, нед.

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Подготовка к защите и защита ВКР	Каникулы	Итого
I	33	4	4			11	52
II	37	4				11	52
III	29	6	6			11	52
IV	29	6	6			11	52
V	26	5	4	1	5	2	43
Итого	154	25	20	1	5	46	251

### III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная (ознакомительная) практика	2	4
Производственная (организационная) практика	6	6
Производственная (управленческая) практика	8	6
Производственная (преддипломная) практика	10	4
Итого		20

### IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Форма ГИА	Семестр	Недели
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Организация гостиничного хозяйства, Организация работы предприятий питания, Гостиничный и ресторанный менеджмент, Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания)	10	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	10	5
Итого		6

**V. План учебного процесса**

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам										
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		общий объем	Аудиторных					Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
								Всего	в том числе					1 сем 15 дней	2 сем 15 дней	3 сем 15 дней	4 сем 15 дней	5 сем 20 дней	6 сем 20 дней	7 сем 20 дней	8 сем 20 дней	9 сем 20 дней	10 сем 20 дней
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия												
Часы / зачетные единицы																							
Блок 1.																							
Б.1.Б Базовая часть																							
Социально-гуманитарный цикл																							
Б.1.Б.1.	Философия	1				3,00	108	12	6		6	96	12 / 3										
Б.1.Б.2.	Политэкономия	1			1	3,00	108	8	4		4	100	8 / 3										
Б.1.Б.3.	История (история России, всеобщая история)	2			2	3,00	108	12	6		6	96		12 / 3									
Б.1.Б.4.	Иностранный язык	2,4	3		2-4	9,00	324	24			24	300		8 / 3	8 / 3	8 / 3							
Б.1.Б.5.	Русский язык и культура речи	3	1,2		1-3	9,50	342	24	12		12	318	8 / 3	8 / 3,5	8 / 3								
Б.1.Б.6.	Правоведение		3		3	2,00	72	10	6		4	62			10 / 2								
Б.1.Б.7.	Экономическая теория. Экономика		3		3	2,50	90	10	6		4	80			10 / 2,5								
Б.1.Б.8.	Физическая культура и спорт		8			2,00	72	6			6	66							6 / 2				
Всего:						34,00	1224	106	40	0	66	1118	28 / 9	28 / 9,5	36 / 10,5	8 / 3			6 / 2				
Математический и естественнонаучный цикл																							
Б.1.Б.9.	Математика	1			1	3,00	108	12	6		6	96	12 / 3										
Б.1.Б.10.	Информатика		1		1	3,00	108	12	6		6	96	12 / 3										
Б.1.Б.11.	Экология		2			3,00	108	8	4		4	100		8 / 3									
Б.1.Б.12.	Стандартизация, сертификация и метрология		5		5	3,00	108	14	6		8	94					14 / 3						
Всего:						12,00	432	46	22	0	24	386	24 / 6	8 / 3			14 / 3						
Профессиональный цикл																							
Б.1.Б.13.	Организация гостиничного хозяйства	4,5		5р	4	10,00	360	42	22		20	318				18 / 5	24 / 5						
Б.1.Б.14.	Организация работы предприятий питания	7	6	7р	6	10,00	360	50	26	24		310					24 / 5	26 / 5					
Б.1.Б.15.	Технология продукции ресторанного хозяйства		4		4	3,00	108	12	6	6		96		12 / 3									
Б.1.Б.16.	Гостиничный и ресторанный менеджмент	9,10		10р	9	6,00	216	38	20		18	178								18 / 3	20 / 3		
Б.1.Б.17.	Маркетинг	8		8р		5,00	180	16	8		8	164							16 / 5				
Б.1.Б.18.	Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии	10			10	3,00	108	20	10		10	88									20 / 3		
Б.1.Б.19.	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания	9		9п		3,00	108	20	10		10	88								20 / 3			
Б.1.Б.20.	Экономика предприятия	6			6	3,00	108	16	8		8	92				16 / 3							
Б.1.Б.21.	Безопасность жизнедеятельности		5		5	3,00	108	10	4		6	98			10 / 3								
Б.1.Б.22.	Основы охраны труда	4				3,00	108	16	8	8		92		16 / 3									
Б.1.Б.23.	Бухгалтерский учёт		7		7	3,00	108	16	8		8	92					16 / 3						
Б.1.Б.24.	Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве	8			8	3,00	108	14	6		8	94							14 / 3				

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов					Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам																													
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		общий объем	Аудиторных					I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс																					
								Всего	Лекции	Лабораторные занятия	в том числе		1 сем 15 дней	2 сем 15 дней	3 сем 15 дней	4 сем 15 дней	5 сем 20 дней	6 сем 20 дней	7 сем 20 дней	8 сем 20 дней	9 сем 20 дней	10 сем 20 дней																				
																							Практические, семинарские занятия																			
Часы / зачетные единицы																																										
Б.1.Б.25.	Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	9			9	4,00	144	18	8		10	126									18	/	4																			
Б.1.Б.26.	Организация и управление в индустрии гостеприимства	6			6	3,00	108	14	6		8	94					14	/	3																							
Б.1.Б.27.	Проектирование гостиничной деятельности	7			7	3,00	108	16	8		8	92						16	/	3																						
Всего:						65,00	2340	318	158	38	122	2022				46	/	11	34	/	8	54	/	11	58	/	11	30	/	8	56	/	10	40	/	6						
Всего базовая часть, Блок 1						111,00	3996	470	220	38	212	3526	52	/	15	36	/	12,5	36	/	10,5	54	/	14	48	/	11	54	/	11	58	/	11	36	/	10	56	/	10	40	/	6
Б.1.В Вариативная часть																																										
Социально-гуманитарный цикл																																										
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																																										
Б.1.В.1.	Социология		6			2,00	72	8	4		4	64						8	/	2																						
Б.1.В.2.	Интеллектуальная собственность		9			2,00	72	10	6		4	62									10	/	2																			
Б.1.В.3.	Этика и эстетика		6			2,00	72	8	4		4	64						8	/	2																						
Б.1.В.4.	Политология	3				3,00	108	10	10			98				10	/	3																								
Б.1.В.5.	Макроэкономика	4			4	2,00	72	10	4		6	62				10	/	2																								
Б.1.В.6.	Микроэкономика	5			5	2,00	72	14	6		8	58					14	/	2																							
Дисциплины свободного выбора студента																																										
Б.1.В.7.	Психология		4		4	2,00	72	10	4		6	62				10	/	2																								
	Логика																																									
Б.1.В.8.	Педагогика	3				3	108	8	4		4	100				8	/	3																								
	Культурология																																									
Б.1.В.9.	Естественнонаучная картина мира		3			2,00	72	8	4		4	64				8	/	2																								
	Религиоведение																																									
Всего:						20,00	720	86	46	0	40	634				26	/	8	20	/	4	14	/	2	16	/	4				10	/	2									
Математический и естественнонаучный цикл																																										
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																																										
Б.1.В.10.	Графический дизайн в рекламе		2		2	4,00	144	12	6		6	132			12	/	4																									
Б.1.В.11.	Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства	2			2	3,00	108	10	4		6	98			10	/	3																									
Б.1.В.12.	Товароведение		3		3	3,00	108	8	4		4	100				8	/	3																								
Всего:						10,00	360	30	14	0	16	330			22	/	7	8	/	3																						
Профессиональный цикл																																										
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																																										
Б.1.В.13.	Организация SPA-услуг		6		6	2,00	72	12	6		6	60						12	/	2																						
Б.1.В.14.	Углубленное изучение организации питания	8			8	3,00	108	12	6		6	96									12	/	3																			
Дисциплины свободного выбора студента																																										



Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам									
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		общий объем	Всего	Аудиторных					I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
									в том числе					1 сем 15 дней	2 сем 15 дней	3 сем 15 дней	4 сем 15 дней	5 сем 20 дней	6 сем 20 дней	7 сем 20 дней	8 сем 20 дней	9 сем 20 дней	10 сем 20 дней
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия												
Часы / зачетные единицы																							
Б.1.B.15.	Организация работы сомелье		8		8	3,00	108	14	6		8	94								14 / 3			
	Организация питания на транспорте																						
Б.1.B.16.	Компьютерное технологическое проектирование		9		9	3,00	108	16			16	92								16 / 3			
	Моделирование технологических процессов гостинично-ресторанного хозяйства																						
Б.1.B.17.	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле	10			10	3,00	108	18	8		10	90									18 / 3		
	Интернет в бизнесе																						
Б.1.B.18.	Компьютерная графика		5		5	3,00	108	14			14	94				14 / 3							
	WEB-дизайн																						
Б.1.B.19.	Второй иностранный язык		9,10		9,10	4,00	144	26			26	118								12 / 2	14 / 2		
	Углубленное изучение иностранного языка																						
Б.1.B.20.	Туризмоведение		2		2	3,00	108	8	4		4	100		8 / 3									
	Туристическое страноведение																						
Б.1.B.21.	Основы научных исследований		5		5	2,00	72	14	6		8	58			14 / 2								
	Патентоведение																						
Б.1.B.22.	PR-технологии в гостиничном бизнесе		10		10	2,00	72	16	8		8	56								16 / 2			
	PR-технологии в туристическом бизнесе																						
Б.1.B.23.	Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве	6			6	3,00	108	16	6		10	92				16 / 3							
	Инновационные конструкции зданий гостиниц																						
Б.1.B.24.	Ценообразование гостиничных услуг		6		6	3,00	108	12	6		6	96				12 / 3							
	Управление спросом в гостинично-туристской индустрии																						
Б.1.B.25.	Внешнеэкономическая деятельность		9		9	2,00	72	12	6		6	60							12 / 2				
	Международные экономические отношения																						
Б.1.B.26.	Мировое гостиничное хозяйство		1		1	3,00	108	10	4		6	98	10 / 3										
	Услуги гостиничных корпораций (цепей)																						
Б.1.B.27.	Барное дело		7		7	3,00	108	16	8	8		92					16 / 3						
	Организация услуг питания в номерах																						
Б.1.B.28.	Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства	8			8	3,00	108	18	6		12	90						18 / 3					
	Культура гостинично-ресторанного дела																						
Б.1.B.29.	Международный туризм		7			2,00	72	14	6		8	58					14 / 2						
	Музееведение и музейно-выставочное дело																						
Б.1.B.30.	Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве		8		8	2,00	72	12	6		6	60						12 / 2					
	Этика служебного общения																						

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам										
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		общий объем	Аудиторных				I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		
								Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия	Самостоятельная работа	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем
													15 дней	15 дней	15 дней	15 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней
Часы / зачетные единицы																						
Б.1.В.31.	Национальный ресторанный сервис	7			7	3,00	108	14	6		8	94						14 / 3				
	Национальные особенности ресторанного обслуживания																					
Б.1.В.32.	Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства		5		5	3,00	108	14	6		8	94				14 / 3						
	Рекреационные комплексы мира																					
Б.1.В.33.	Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства	10			10	3,00	108	20	10		10	88								20 / 3		
	Углубленное изучение организации гостиничного хозяйства																					
Б.1.В.34.	Технологии гостиничной деятельности		8		8	2,00	72	12	6		6	60						12 / 2				
	Углубленное изучение организации работы предприятий питания																					
Всего:						60,00	2160	320	120	8	192	1840	10 / 3	8 / 3	0 / 0	0 / 0	42 / 8	40 / 8	44 / 8	68 / 13	40 / 7	68 / 10
Всего вариативная часть, Блок 1						90,00	3240	436	180	8	248	2804	10 / 3	30 / 10	34 / 11	20 / 4	56 / 10	56 / 12	44 / 8	68 / 13	50 / 9	68 / 10
Блок 2. Практика																						
Б.2.В Вариативная часть																						
Б.2.В.1.	Учебная (ознакомительная) практика					6,00	216					216		0 / 6								
Б.2.В.2.	Производственная (организационная) практика					9,00	324					324					0 / 9					
Б.2.В.3.	Производственная (управленческая) практика					9,00	324					324						0 / 9				
Б.2.В.4.	Производственная (преддипломная) практика					6,00	216					108									0 / 6	
Всего вариативная часть, Блок 2						30,00	1080					972		0 / 6			0 / 9		0 / 9		0 / 6	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																						
Б.3.В Базовая часть																						
Б.3.В.1.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Организация гостиничного хозяйства, Организация работы предприятий питания, Гостиничный и ресторанный менеджмент, Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания)					1,50	54					54									0 / 1,5	
Б.3.В.2.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270									0 / 7,5	
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324	0	0	0	0	324									0 / 9	
Общая трудоемкость программы						240,00	8640	906	400	46	460	7626										
Количество часов/зачетных единиц													62 / 18	66 / 28,5	70 / 21,5	74 / 18	104 / 21	110 / 32	102 / 19	104 / 32	106 / 19	108 / 31
Элективные внекредитные учебные дисциплины																						
Б.4.1.																						
Факультативные учебные дисциплины																						
Б.5.1.	Сервисология		4			2,00	72	12	6		6	60				0 / 2						
Б.5.2.	Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве		7			2,00	72	12	6		6	60					0 / 2					

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам										
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		общий объем	Всего	Аудиторных			Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
									в том числе				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия		15	15	15	15	20	20	20	20	20	20
													дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней
Часы / зачетные единицы																						

Количество экзаменов	32												3	3	3	4	2	3	3	4	3	4
Количество зачетов		37											3	4	5	2	5	5	3	4	4	2
Количество курсовых работ			5														1		1	1	1	1
Количество контрольных работ				53									5	6	5	5	6	6	4	6	5	5

Первый проректор

*Л.А. Омелянович*

Л.А. Омелянович

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



И.О. заведующего выпускающей кафедры

*Л.В. Крылова*

Л.В. Крылова

*Л.В. Крылова*

Л.В. Крылова

УЧЕБНЫЙ  
ОТДЕЛ

*Л.В. Крылова*