

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.07.2026 12:00:06
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 27.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продуктов общественного питания
Кафедра: Технологии пищевых продуктов и организации питания
Факультет: Аграрных технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

Л.И. / Задорожная Л.И./
Н.Н. / Чудесова Н.Н./
А.К. / Шапацев А.К./
З.Н. / Хатко З.Н./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Куижева С.К.

27 марта 2026 г.

				Формы пром. атт.						з.е.			Итого акад. часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)										194	194		7324.7	7324.7	844.1	6085.4	395.2
Обязательная часть										130	130		4680	4680	589.15	3841.4	249.45
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	1	1					4	4	36	144	144	58.6	73	12.4
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	11					10	10	36	360	360	36.85	307	16.15
+	Б1.О.04	Математика	Б1.О	1	1				1	6	6	36	216	216	22.6	181	12.4
+	Б1.О.05	Физика	Б1.О	1	1				1	5	5	36	180	180	20.6	147	12.4
+	Б1.О.06	Неорганическая и аналитическая химия	Б1.О	1						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.О.07	Начертательная геометрия и техническая графика	Б1.О	1						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.О.08	Физиология питания	Б1.О	1						3	3	36	108	108	14.35	85	8.65
+	Б1.О.09	Русский язык и культура речи	Б1.О		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.10	Адыгейский язык	Б1.О		2					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.11	Психология	Б1.О		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.12	Органическая химия	Б1.О		1					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75
+	Б1.О.13	История и культура адыгов	Б1.О		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.14	Основы российской государственности	Б1.О			1				2	2	36	72	72	8.25	63.75	
+	Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	2						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		2					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.17	Теоретическая механика	Б1.О	2						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.О.18	Культурология	Б1.О		2					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.19	Биохимия	Б1.О		2					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75
+	Б1.О.20	Физико-химические методы анализа	Б1.О		2					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75
+	Б1.О.21	Электротехника и электроника	Б1.О		2					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.О.22	Биоэкономика	Б1.О		2					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75
+	Б1.О.23	Информационные технологии	Б1.О		2					3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.О.24	Правоведение	Б1.О	2						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.О.25	Оборудование предприятий общественного питания	Б1.О	2						4	4	36	144	144	16.35	119	8.65
+	Б1.О.26	Теплотехника	Б1.О		3					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.О.27	Сопротивление материалов	Б1.О	3						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.О.28	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	Б1.О	2						3	3	36	108	108	10.35	97.65	
+	Б1.О.29	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.О	3						4	4	36	144	144	20.35	115	8.65
+	Б1.О.30	Детали машин	Б1.О		3					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.О.31	Товароведение продовольственных товаров	Б1.О		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.О.32	Цифровая трансформация отрасли	Б1.О		3					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75
+	Б1.О.33	Технология продукции общественного питания	Б1.О	4	3		4			6	6	36	216	216	33.1	170.5	12.4
+	Б1.О.34	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.О	4				4		4	4	36	144	144	21.85	113.5	8.65
+	Б1.О.35	Теоретические основы технологии общественного питания	Б1.О	5						4	4	36	144	144	16.35	119	8.65
+	Б1.О.36	Физическая культура и спорт	Б1.О		3					2	2	36	72	72	10.25	58	3.75
+	Б1.О.37	Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки	Б1.О		33					4	4		144	144	36.25	104	3.75
+	Б1.О.37.01	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		3					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ГОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 5																			Закрепленная кафедра	
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия									Код	Наименование
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.		
14	26	18	8			426	1.2	24.8												
4	8		8			119	0.35	8.65												
																			2	Истории и права
																			1	Философии, социологии и педагогики
																			4	Иностранных языков
																			7	Математики, физики и системного
																			7	Математики, физики и системного
																			19	Химии и физико-химических методов
																			21	Строительных и общепрофессиональных дисциплин
																			29	Технологии пищевых продуктов и
																			25	Маркетинга, сервиса и туризма
																			25	Маркетинга, сервиса и туризма
																			1	Философии, социологии и педагогики
																			19	Химии и физико-химических методов
																			2	Истории и права
																			1	Философии, социологии и педагогики
																			19	Химии и физико-химических методов
																			16	Экологии и защиты окружающей
																			21	Строительных и
																			1	Философии, социологии и педагогики
																			19	Химии и физико-химических методов
																			19	Химии и физико-химических методов
																			35	Нефтегазового дела и энергетики
																			29	Технологии пищевых продуктов и
																			6	Информационной безопасности и
																			2	Истории и права
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																			21	Строительных и
																			21	Строительных и
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																			21	Строительных и
																			22	Стандартизации, метрологии и
																			29	Технологии пищевых продуктов и
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
4	8		8			119	0.35	8.65	э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																			5	Физического воспитания
																			20	Технологии, машин и оборудования

Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Формы пром. атт.						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов				
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.0.37.02	Основы военной подготовки	Б1.0		3					2	2	36	72	72	24	48	
+	Б1.0.38	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	Б1.0	3	3					5	5		180	180	38.6	129	12.4
+	Б1.0.38.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	Б1.0	3						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.0.38.02	Системы искусственного интеллекта	Б1.0		3					2	2	36	72	72	28.25	40	3.75
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										64	64		2644.7	2644.7	254.95	2244	145.75
+	Б1.В.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В	1						3	3	36	108	108	14.35	85	8.65
+	Б1.В.02	Микробиология	Б1.В	2						3	3	36	108	108	14.35	85	8.65
+	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В	2						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.В.04	Метрология, стандартизация и сертификация	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.05	Лечебно-профилактическое питание	Б1.В		5					3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.06	Кухни народов мира	Б1.В	4						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.В.07	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения	Б1.В	4						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.08	Проектный практикум	Б1.В		23					4	4	36	144	144	16.5	120	7.5
+	Б1.В.09	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.В		3								340	340	10.25	326	3.75
+	Б1.В.10	Модуль получения квалификации "Бармен"	Б1.В	44	4					6	6		216.35	216.35	24.6	179	12.75
+	Б1.В.10.01	Барное дело	Б1.В		4					3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.10.02	Контроль качества продукции общественного питания	Б1.В	4						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.10.03(К)	Квалификационный экзамен по модулю "Бармен"	Б1.В	4									0.35	0.35			0.35
+	Б1.В.11	Модуль получения квалификации "Официант"	Б1.В	344						6	6		216.35	216.35	22.7	176	17.65
+	Б1.В.11.01	Современные формы обслуживания	Б1.В	3						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.В.11.02	Санитария и гигиена питания	Б1.В	4						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.11.03(К)	Квалификационный экзамен по модулю "Официант"	Б1.В	4									0.35	0.35			0.35
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	Б1.В	2						2	2		72	72	8.35	55	8.65
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ферменты и витамины в пищевых продуктах	Б1.В	2						2	2	36	72	72	8.35	55	8.65
-	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые токсины	Б1.В	2						2	2	36	72	72	8.35	55	8.65
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	Б1.В		4					3	3		108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология продуктов детского питания	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов дошкольного питания	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	Б1.В	3						3	3		108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология пектинопродуктов	Б1.В	3						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы пектинового производства	Б1.В	3						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	Б1.В	4						3	3		108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.В.ДВ.04.01	Рестораны мира	Б1.В	4						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
-	Б1.В.ДВ.04.02	Дизайн ресторанов	Б1.В	4						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	Б1.В	5						4	4		144	144	14.35	121	8.65

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ГОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

[illegible]

Курс 4																		
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
33	28	12	24			545	1.8	37.2		24	30				456	1.45	29.25	
3	4		6			94	0.25	3.75	э									
3	4	6				89	0.35	8.65	э									
3										6	6				87	0.35	8.65	э
6	6	6				92	0.25	3.75	э	6	6				87	0.35	9	2э
3	6	6				92	0.25	3.75	э									
3										6	6				87	0.35	8.65	э
																	0.35	э
3	6		6			87	0.35	8.65	э								0.35	э
3	6		6			87	0.35	8.65	э									
																	0.35	э
3										4	6				94	0.25	3.75	э
3										4	6				94	0.25	3.75	э
3										4	6				94	0.25	3.75	э
3	4		6			89	0.35	8.65	э									
3	4		6			89	0.35	8.65	э									
3	4		6			89	0.35	8.65	э									

Курс 5																				Закрепленная кафедра	
Зимняя сессия										Летняя сессия											
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	
																			20	Технологии, машин и оборудования	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			6	Информационной безопасности и	
10	18	18				307	0.85	16.15													
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	
																			22	Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы	
3	6	6				92	0.25	3.75	э										29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			5	Физического воспитания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			19	Химии и физико-химических методов исследования	
																			19	Химии и физико-химических методов	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
4	8	6				121	0.35	8.65	э										29	Технологии пищевых продуктов и	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Формы пром. атт.						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов				
				Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.В.ДВ.05.01	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов	Б1.В	5						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
-	Б1.В.ДВ.05.02	Гигиенические основы питания человека	Б1.В	5						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	Б1.В		5					3	3		108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производства	Б1.В		5					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы мучного и кондитерского производства	Б1.В		5					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	Б1.В		4					3	3		108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная техника и технология	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
-	Б1.В.ДВ.07.02	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	Б1.В		4					3	3		108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
-	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы индустриальных технологий общественного питания	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	Б1.В		4					3	3		108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.ДВ.09.01	Производство мучных полуфабрикатов	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
-	Б1.В.ДВ.09.02	Производство мясных полуфабрикатов	Б1.В		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
Блок 2.Практика										21	21		756	756	11	745	
Обязательная часть										21	21		756	756	11	745	
+	Б2.О.01	Учебная практика	Б2.О	4	23					9	9		324	324	3	321	
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	Б2.О		23					6	6	36	216	216	2	214	
+	Б2.О.01.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Б2.О	4						3	3	36	108	108	1	107	
+	Б2.О.02	Производственная практика	Б2.О	45						12	12		432	432	8	424	
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	Б2.О	4						6	6	36	216	216	4	212	
+	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.О	5						6	6	36	216	216	4	212	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9		324	324	20.5	187	8.5
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3	5						9	9	36	324	324	20.5	187	8.5
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4		144	144	20.5	116	7.5
+	ФТД.01	Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания	ФТД		3					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	ФТД.02	Строевая подготовка, военная топография	ФТД		3					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75
К.М.Комплексные модули										16	16		576.5	576.5	57.45	490	29.05
+	К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Экономика и предпринимательство"	К.М	344	234					16	16		576.5	576.5	57.45	490	29.05
+	К.М.01.01	Экономика	Б1.О		2					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	К.М.01.02	Экономика и организация производства	Б1.В	3						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	К.М.01.03	Технологическое предпринимательство	Б1.В		3					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	К.М.01.04	Менеджмент	Б1.О		4					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	К.М.01.05	Управление и маркетинг в отрасли	Б1.В	4						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Курс 4																			
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия									
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
3	4		6			94	0.25	3.75	з										
3	4		6			94	0.25	3.75	з										
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
3										4	6				94	0.25	3.75	з	
9				4		212							1		107				
9				4		212							1		107				
3													1		107			э	
3													1		107			э	
6				4		212			э										
6				4		212			э										
6										12		10			181	0.6	12.9		
6										12		10			181	0.6	12.9	2эз	
2										4		4			60	0.25	3.75	з	
4										8		6			121	0.35	8.65	э	

Курс 5																				Закрепленная кафедра	
Зимняя сессия										Летняя сессия											
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	
4	8	6				121	0.35	8.65	э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
4	8	6				121	0.35	8.65	э										29	Технологии пищевых продуктов и	
3	4	6				94	0.25	3.75	э												
3	4	6				94	0.25	3.75	э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3	4	6				94	0.25	3.75	э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
6				4		212													29	Технологии пищевых продуктов и	
6				4		212															
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
6				4		212			э												
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
6				4		212			э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
9				20		187	0.5	8.5													
9				20		187	0.5	8.5	э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																			24	Военный учебный центр	
																			25	Маркетинга, сервиса и туризма	
																			25	Маркетинга, сервиса и туризма	
																			29	Технологии пищевых продуктов и	
																			12	Менеджмента и региональной	
																			25	Маркетинга, сервиса и туризма	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

				Формы пром. атт.						з.е.			Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	К.М.01.06(К)	Итоговая аттестация по программе профессиональной переподготовки "Экономика и предпринимательство" ⁽¹⁾	К.М	4									0.5	0.5			0.5

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 1																		
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 2																		
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 3																		
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 4																		
з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
																	0.5	э

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП зфо 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продуктов общественного питания, год начала подготовки 2026

Курс 5																			Закрепленная кафедра	
	Зимняя сессия									Летняя сессия										
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование
																			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания