Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.07.2025 13:24:44

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

министерство сельского хозяйства российской федерации

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 18 от 18.06,2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки - 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Направленность (профиль) - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра:

Продуктов питания и пищевой биотехнологии

Факультет:

Агротехнологический

Квалификация: бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2025	
'	Учебный год	2025-2026	
Форма обучения: Очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1041 от 17.08.2020	
Срок получения образования: 4 г.			

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности	
технологический	
организационно-управленческий	
проектный	

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

Начальник УМУ

Декан

Заведующий кафедрой

Ошинь / Комарова С.Ю.

И Надеева И.Т./

УТВЕРЖДАЮ

Pokmop

/ Гайвас А.А./

/ Коновалов С.А./

Календарный учебный график

Mec	0	ент	ябрь		S.	Ox	пябр	06	2		Host	рь		Į	Qex2	брь		Ţ	я	eap	b	,	Фе	epa:	пь			Мар	т		v2	An	рель		,	M	ŧай			Ию	нь		v,	V	lians				Aery	уст	\neg
5	1.7	8- 34		22 - 28	29-	6- 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3.9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1.7	8.34	15 - 21	22 - 28	-62	5 . 13	12 - 18	19 - 25	26-	2.8	9- 15	16 - 22	23.	2.8	9- 15	16 - 22	23 - 29	30	6- 12	13 - 19	20 - 26	4 . 30	11 - 17		25 - 33	1.7	8 . 34	15 - 21	22 - 28	29-	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -:	3.9	10 - 16	17 - 23	24 - 33
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34 35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																				3	u	K	к												Γ							Ð	3	K	K	K	K	К	K	K	K
11																				3	3	K	K												Ι					э	3	э	У	У	У	У	K	K	K	K	K
111																				э	ĸ	K						\Box	\Box		\Box				I	I	I	э	э	п	п	п	п	п	п	K	K	K	К	K	K
IV											П					\neg			\neg	\neg						э	3	э	K	ПД	Пд	ПД	Пд	ід Па	Пд	Пд	К	д	д	Д	д	д	д	к	к	к	к	к	К	K	K

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		Сен. 1	Сем. 2	Boero	Сем. 3	Cen. 4	Boero	Cen. 5	Сен. 6	Boero	Сен. 7	Сем. 8	Boero	итого
	Теоретическое обучение	19	19	38	19	17	36	19	16	35	25		25	134
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	3	5	1	2	3	3		3	15
У	Учебная практика					4	4							4
П	Производственная практика								6	6				6
Пд	Преддипломная практика											8	8	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	2	8	10	2	5	7	2	6	8	1	9	10	35
Прод	олжительность обучения	60.	лее 39 н	ед.	6a	пее 39 н	ед.	6a	пее 39 н	ед.	60.	лее 39 н	ед.	
Ито	го	23	29	52	23	29	52	22	30	52	29	23	52	208

План Учебный план бакалавриата 'Ucheb_plan_19.03.02.2025.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

	Формы пром. атт.	3.6 Mnoro axiag, vacce	Cons	ecrp 1		Семістр 2		Семестр 3		a	энстр 4		Семестр 5			Семестр б			Семестр 7		Семестр	/8		акрешенная карида	-
ндекс Наемоновіння	Sense Server C KET		з.е. Итого Лек Лаб	Пр Конс СР Ко	T a.e. Wroro Sec	Лаб Пр Конс СР	Конт роль з.е. Итого	Пек Лаб Пр Конс	CP KOHT 3.6.	Итого Лек Ла	б Пр Конс	CP KONT 3.6. Vitro	Лек Лаб Пр	Конс СР Конт	з.е. Итого Лек	лаб Пр Конс	CP KONT	s.e. Virono Jiek	la6 Пр Конс	CP Kowr 3.4	. Итого Лек Лаб	Πρ Κακα CP	Конт роль Код	Наименования	Компененция
плины (нодули)		204 204 7672 7672 4636 2388 648	31 1198 170 186	178 190 366 10	8 29 1126 132	116 242 232 332	72 27 1054	148 170 136 176	316 108 29	1126 160 63	246 168	346 144 27 97.	164 86 188	182 316 36	24 864 136	70 140 144	302 72	37 1332 152	% 242 344	410 108					
NATIONAL POCCUME		135 135 5188 5188 3122 1598 468	31 1198 170 186	178 190 366 10	8 25 982 104	116 198 222 270	72 27 1054	148 170 136 176	316 108 19	766 104 42	186 88	274 72 7 25	44 94	28 86	13 468 72	14 98 68	180 36	13 468 58	108 124	106 72					wes.wes
D Micropost Poccase D Banacontage	4	3 3 36 108 108 66 6 36	2 72 16	26 18 12	2 72 14	24 18 16				108 18	28 20	6 36					++		+	+		-+-+-	7 Out	софии, истории, экономической	98-1.1; 98-1.2; 98-1.3; 98-1.4; 98-1.5; 98-5.1; 98-5.2; 98-5
Вилософия Вистранный жык	1 2	6 6 36 216 216 156 60	3 108 54	14 40	3 108	54 34 20		+++			24 20			-					+	+		+	6 May	транных кзыков	9K-41; 9K-42
Экономическая теория	3	3 3 36 108 108 66 6 36					3 108	18 30 18	6 36														7 Own	софии, истории, экономической	9K-2.2; 9K-10.1; 9K-10.2; ORK-5.1
высшая математика	2 1	8 8 36 288 288 176 76 36	3 108 18	32 18 40	5 180 20	42 46 36	36										\perp						9 Mare	MATERIAL MAT	ORK-2.2
Информационные технология Цифровые технология	1	3 3 36 108 108 66 6 36	3 108 18 18	30 6 30				-					-	-			+					$-\!$	9 Mane	MATERIAL III	ORG.1 1- ORG.1 2- ORG.1 3
Физика Физика	2 3	6 6 36 216 216 44 64		++++	3 108 18	26 18 22 24	3 108	18 24 8 22	36	100 12 14	10	04		-+			+++				+	+++	9 Mar	Matteraccion is	9K-1.1; 9K-1.2; 9K-1.3; DRK-2.1
Основы общей и неорганической химии	1	5 5 36 180 180 108 36 36	5 180 28 36	8 36 36 38																		-	9 Man	MATERIAL MAT	9K-1.1; 9K-1.2; 9K-1.3; ORK-2.1; ORK-2.4
Органическая химом	1	5 5 36 180 180 108 36 36	5 180 28 22	22 36 36 38																			9 Mary	матических и	WC-1.1; WC-1.2; WC-1.3; OTK-2.4
Аналитическая химея	2	6 6 36 216 216 130 50 36			6 216 28	36 8 58 50	36															+	9 Mare	матических и	9K-11; 9K-12; 9K-13; ORK-21; ORK-24
Молекулярно-биологические основы Sистехнология	2	4 4 36 144 144 90 54			4 144 24	38 28 54																	15 Sept	уклов питания и пищевой вонологии	and a
биххоечия Тищевыя химеея	3	7 7 36 252 252 152 64 36					7 252	38 38 32 44	64 36														15 Pipos	уктов питания и пищевой	ORK-2.3
Пидрами химен	3	4 4 36 144 144 88 56			+		4 144	20 24 10 34	56	-	\perp	-	-	-			+					$-\!$	15 Pipop	уктов питания и пищивой	ORG2 5: DG1 5
Пицивая микробиология Меряко-биологические требования и	3	5 5 36 180 180 180 36 36					2 100	35 54 15	20 20								+++					++	25 Filpon	учтов питания и пищики	ORC-4.1; RIC-1.2; RIC-1.5
Мерико-биологические трабования и ранитерные нормы качества пищевых продуктов	4	5 5 36 180 180 106 72							5	180 28 28	28 24	72										'	15 Epop Sect	учтов питания и пищевой охнологии	
бокенерная и компьютерная графика	1	5 5 36 180 180 108 72 4 4 4 36 144 144 88 56 3 3 3 36 108 108 66 42	4 144 30 56	2 56					5			72											13 Teo	понологии инеского сервиса, механики и инеского сервиса, механики и пуктов питания и пищевой	ORK-3.1
Фокенерная и компьютерная графика Зпектропехняка и алектроника	3	3 3 36 108 108 66 42					3 108	18 30 6 12															13 Text-	ического сервиса, механики и	W-8.2; W-8.3; OTK-3.2
Процессы и аппараты пищевых производств	4 4	5 5 36 180 180 108 36 36							5	180 28													15 Open	уктов питания и пищивой ехнологии	ORK-3.2
Безопасность жизнедеятельности	6	3 3 36 108 108 52 56													3 108 20	20 12	56		+			$\neg \vdash$	4 3xor	огии, природопользования и	9K-8.1; 9K-8.2; 9K-8.3; 9K-8.4; 9K-11.3
Технополическое оборудование отрасти	6 6	3 3 36 108 108 128 52 56 5 5 5 5 5 5 108 128 128 128 128 128 128 128 128 128 12													5 180 32	14 26 36	35 36						15 Pipoy	уктов питания и пищевой	9K-81; 9K-82; 9K-81; 9K-84; 9K-113 ORK-3.4 ORK-3.5; ORK-3.5; FK-31; FK-3.2; FK-3.3 ORK-4.2; ORK-4.5 ORK-4.2; ORK-5.2; ORK-5.4 ORK-4.2; FK-5.2; FK-5.4
Технологическое оборудование отрасти Проектирование прергрентий отрасли Октирование произоклическими посмостами	6	4 4 35 144 144 65 78		+++	+	$+++\Box$	-	++	+++	$\perp \!\!\!\perp \!\!\!\!\perp$	+	\perp	++1	+ $+$ $-$	4 144 20	34 12	78	$+$ $+$ \perp	+ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$		+++7	447	15 Pipos	уктов питания и пищевой	ORG-3.1; ORG-3.3; RG-3.1; RG-3.2; RG-3.3
Окстемы управления технологическими процессами	7	4 4 36 144 144 88 20 36														шш		4 144 20	20 48	20 36		'	13 Texas arrex	ического сервиса, механики и протехнями	
Эксномика и управление предприятием	7	7 4 4 36 144 144 88 20 36									ш							4 144 18	35 34	20 36			18 Mew	джиента и нархетинга	ORK-4.2; ORK-5.2; ORK-5.3; ORK-5.4
Окспены менеджмента безопасности пищевой продукции	7	4 4 36 144 144 88 56															\perp	4 144 20	34 34	56			15 Ppor	уктов питания и пищевой вонологии	OHE-4.2; HE-1.2; RE-1.5
Физическая культура и спорт	1	2 2 36 72 72 24 48	2 72 4	4 16 48																			12 Ovis	неской культуры и спорта	98-7.1; 96-7.2
Сокология	1	2 2 36 72 72 48 24	2 72 10	18 20 24										T									7 Out	софии, истории, экономической	W-11; W-12; W-13; W-14; W-61; W-62; W-63;
Русский кънх и деповое общение	2	2 2 36 72 72 52 20			2 72	36 16 20				-	+			-			++	-	+	-		+	6 May	транных камков	9K-41; 9K-43
Привовидение	5	1										3 10	18 30	20 40									7 Own	софии, истории, экономической	9K-22; W-11.1; 9K-11.2; W-11.4
Проектная деятельность	34567	6 6 36 216 216 150 66		$\sqcup \sqcup \sqcup$		\bot	2 72	18 28	26 1	36	18 8	10 1 36	18	8 10	1 36	18 8	10	1 36	18 8	10	++	$\bot \Box$	15 Pipos	уктов питания и пищевой	9K21; W22; W23; W24
Основы проектного управления	4	2 2 36 72 72 36 36		++++	+	$-\!+\!+\!-\!+$	-	-	2	72 18	18	36	+++	-		++-	+++	-	+++	+	+++	++	16 3tov	омия, бузгалперского учета и	96-7.1: 96-7.2
длективные курсы по физической культуре и спорту	1234	328 328 128 200	82	32 50	82	32 50	82	32	50	82	32	50											12 Outs	неской культуры и спорта	
Основы военной подготовки	5	3 3 36 108 108 72 36										3 10	26 46	36			\bot						4 3mar	огия, природопользования и	VK-8.5; VK-8.6; VK-8.7; VK-8.8; VK-8.9; VK-8.10
Основы российской государственности	1	2 2 36 72 72 54 18	2 72 18	36 18	4 444 20	44 40 63				20 C 20		23 23 26 23	120 00 04	454 220 25	11 200 01	r 0 2	(2) ×	24 004 04	V 434 330	204 2		+	7 Ounc	софии, истории, экономической	W-51; W-52; W-53
емая участниками образовательных отношен бездение в технологию продуктов питания	4	5 5 36 180 180 108 36 36			4 144 28	44 10 62			10	360 56 ZL 180 28 20	160 80	36 36	120 86 94	154 290 36	11 396 64	36 42 /6	122 95	24 864 94	% 134 ZZU	304 35		-	15 Nev	Ворошения и менерали воску	RC-2.1; RC-2.2
Тепло-и хладотехника	4	5 5 36 180 180 108 36 36							5	180 28	44 36	36 36										-	15 Pipos	уктов питания и пищевой	9K-6.2; 9K-6.3
Технология хлеба, кондитеровск и макаронных изделий	567 7	18 18 36 648 648 390 150 108										5 18	36 18 18	36 36 36	6 216 36	36 18 40	50 36	7 252 32	14 24 62	64 36			15 Ppor	уктов питания и пищевой ехнологии	MC-1.1; MC-1.2; MC-1.4; MC-1.6; MC-2.1; MC-2.2
Технополические добавки и улучшители для производства продуктов пипания из					+	-	-										+++				+	++	-	energia su	DK-1.6
Технополические добавки и улучшители для производства продуктов пипания из растительного сырья	7	4 4 36 144 144 88 56																4 144 18	18 18 34	56			15 fipog	учтов питания и пищевой охнологии	
Производственный контроль на предприятиях опрасти	7	5 5 36 180 180 108 72																5 180 20	N 28 %	22		-	15 Oper	учтов питания и пищевой вонологии	RK-1.2; RK-1.3
опрасля				++++		-		-	+++	-	+			-+			+++				+	+++	Decr	EXPLORODORM	9K-1.2
.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	2	4 4 144 144 82 62			4 144 28	44 10 62																	$\perp \perp \perp$		
.01.01 История науки и производства пищи	2	4 4 36 144 144 82 62			4 144 28	44 10 62		-	+++	-	\perp	-	-	-			+					$-\!$	15 Ppop	уктов питания и пищевой	98-12
.01.02 Состояние и перспективы развития АГК Онской области	2	4 4 36 144 144 82 62			4 144 28	44 10 62																	15 Geor	учетов питания и пищивой вонологии	
.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	7	4 4 144 144 88 56																4 144 14	28 46	56					NK-1.2
02.01 Угравление кичеством	2	4 4 35 144 144 83 56															+++	4 144 14	28 46	56		-	15 Oper	уктов питания и пищевой	RK-1.2
. 02.02 Правовое регулирование предпринималельской деятельности	7	4 4 36 144 144 88 56																4 144 14	28 46	56			7 Out	софии, история, экономической им и грава	DK-1.2
дикланости 8.03 Фисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	5	5 5 180 180 130 50			+	-	-						28 28 28				+++				+	++	reope	и права	NK-1.6
																	\bot						\bot		
.03.01 Ферменты: структура, свойства и применение	5	5 5 36 180 180 130 50										5 18	28 28 28	46 50									15 Ppop 640*	руктов питания и пищевой вонологии	18-2.5
5.03.02 Научные основы микробного синтеза	5	5 5 36 180 180 130 50 5 5 36 180 180 130 50 4 4 4 144 144 88 56										5 18	28 28 28	46 50									15 Прод	уктов питания и пищевой	DK-1.6
04 Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	7	4 4 144 144 88 56																4 144 10	36 42	56					NK-3.2
04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасти	7	4 4 36 144 144 88 56																4 144 10				-	us Opo	уктов питания и пищевой ехнологии	RK-3.2
					+			-	+++	-	\perp	-	-	-								$-\!$			DK-3 2
04.02. Основы САПР в проектировании предприятий опрасли	7	4 4 36 144 144 88 56															$\perp \perp \perp$	4 144 10	36 42	56		$\perp \perp \perp$	15 Pipop Secr	уктов питания и пищевой вонологии	,
05 Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	6	5 5 180 180 108 72								-1	\perp				5 180 28	20 24 36	72								NK-1.1; NK-1.4
05.01 Технология мучных кондиперских изделий	6	5 5 36 180 180 108 72						+		-				-t	5 180 28	20 24 36	72		+	\pm		+	15 fipo	уктов питания и пищевой	MC-1.1; MC-1.4
.05.02 Технополия сахаристью кондитерских изделий	6	5 5 36 180 180 108 72													5 180 28	20 24 36	72					\neg	15 Ppq	уктов питания и пищевой ехистеми	TK-1.1; TK-1.4
б Дисциплины (модули) по выбору б (ДВ.б)				++++		+				+	+						+++		+++	+	+++	+	Decon	No. of the local division of the local divis	NK-1.6
		5 5 180 180 108 72		+	\bot	+		+			+		28 20 24			$\sqcup \sqcup \sqcup$	+		+	\bot	+	++	$+\!+\!+$		
06.01 Биотехнопопические основы производства влебобулочных изделий	5											5 18	28 20 24	36 72			\perp						15 Sect	учтов питания и пищевой юнологии	100-2.00
06.02 Технология муки и хлеболекарных дрожжей	5	5 5 36 180 180 108 72										5 18	28 20 24	36 72									15 Pipor	руктов питания и пищевой ехнологии	TK-1.5
					-	-			-	-++	+				-	++-	++	-	+	+		+	Dear	NAME OF STREET	NK-1.3
	5	5 5 180 180 108 72		+		+		$\bot\bot\bot$	+++	$-\!\!+\!\!\!-\!\!\!\!+$	\perp		28 20 24			$\sqcup \sqcup \sqcup$	+	\perp	\perp	$\bot\bot$	+		$+\!+\!+$		W 1.1
07.00 Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырыя	5	5 5 36 180 180 108 72		1 1 1 1				-1 1 1	1 1 1			5 18	28 20 24	36 72		1 1 1	1 + 1							уктов питания и пищевой ехнологии	180-1-4
07.02 Методы исследования свойств сырыя, полуфабрикатов и готовой продукции	5	5 5 36 180 180 106 72										5 18	28 20 24	36 72										учтов питания и пищевой ехнологии	DK-1.3
		27 27 972 972 972								216		216			9 324		324			17	432				
сть		12 12 432 432 432																		12	432 432 432	432			
Производственная практика Производственная практика П(Пд) Предризтомная практика, в том чисте научно- иссперовательская работа	8	12 12 432 432 432 12 12 432 432 432 12 12 36 432 432 432		+	\bot	+	\bot	+		\bot	$+$ \Box		+	$ \Box$			+		$+$ $+$ \Box	12	432	432	+		OR6-2.1: R6-3.1: R6-3.2: R6-3.3
(Пд) Преддиллогных практика, в том чисте научно- исследовательская работа	8	12 12 36 432 432 432															\perp			12	432	432	15 Ppop Sect	уктов питания и пищевой конологии	Graves, 196-3.1; 186-3.2; 186-3.3
ная участниками образовательных отношен Учебная практика	NÁ.	15 15 540 540 540							6	216		216			9 324		324								
Учебная практика	4	6 6 216 216 216		$\sqcup \sqcup \sqcup$		+++	-	+++	6	216	+	216	+++	-			+++	-	+	\perp	+++	++			RK-2.1
(V) — Ознакомительная практика Производственная практика	4 6	0 6 36 216 216 216		++++	+	-	-	+++	6	410	+	410	+++	-	9 324		324	-	+++	+	+++	++	15 Pipop	уктов питания и пищевой	
производственная практика (П) Технополическім пріктика	6	9 9 36 324 324 324					-	-	+	-	+		+++	+	9 324		324		+	+		+	15 Nov	учтов питания и пищевой	RC-1.1; RC-2.1; RC-2.2
твенная итоговая аттестация		15 15 55 550 540 560 560 6 6 6 5 216 216 216 216 216 1 6 6 6 5 32 16 12 216 216 216 1 6 6 6 6 32 216 216 216 216 216 216 216 216 216 21																		9	324	324			
																						$\neg \neg \neg$			98-11; W-12; W-13; W-14; W-15; W-21; W-22; 98-32; W-33; W-34; W-41; W-42; W-43; W-51; 98-62; W-63; W-64; W-71; W-72; W-61; W-82;
Подготовка к процедуре завреты и завцепа выпускной квалификационной работы		9 9 36 324 324 324																		9	324	324	15 Pipos 15 Sec	уустов питания и пищивой конологии	9K-62; 9K-63; 9K-64; 9K-72; 9K-72; 9K-61; 9K-62; 9K-92; 9K-101; 9K-102; 9K-11; 9K-112; 9K-113; 0 13; 0RK-21; 0RK-22; 0RK-23; 0RK-24; 0RK-613; 0 5A; 0RK-11; 0RK-42; 0RK-43; 0RK-62; 0RK-613; 0 5A; 0RK-11; 0K-62; 0K-13; 0K-14; 0K-15; 0K-16; 0
		5 5 180 180 90 54 36 1 1 3 36 36 36 36 4 4 3 36 144 144 54 54 36																							5.4; R6-1.1; R6-1.2; R6-1.3; R6-1.4; R6-1.5; R6-1.6; F R6-3.2; R6-3.3
				-	-	-		10 20	-		\perp		\perp		-		+				+	$-\!\!-\!\!\!-\!\!\!\!-$			l
жанью дисциплины Соновы межкультурной коммуникации Бинетика распечий		5 5 180 180 90 54 36 1 1 36 36 36 36 36 4 4 36 144 144 54 54 36																							9K-41; 9K-42; 9K-43