

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 26.06.2026 06:45:54
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 17.06.2026

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)

2026

Форма обучения: Очная

Учебный год

2026-2027

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

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

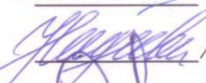
проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

 / Комарова С.Ю./

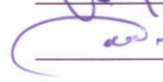
Директор департамента образовательных программ и управления учебным процессом

 / Надеева И.Т./

Декан

 / Гайвас А.А./

Заведующий кафедрой

 / Коновалов С.А./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
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																				э	э	к	к																э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к					
II																				э	э	к	к																э	э	э	у	у	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к				
III																				э	к	к																		э	э	п	п	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к		
IV																										э	э	э	к	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	к	д	д	д	д	д	д	д	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	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	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
К	Каникулы	2	8	10	2	5	7	2	6	8	1	9	10	35
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	22	30	52	29	23	52	208

[illegible]