

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Комарова Светлана Юриевна
 Должность: Проректор по образовательной деятельности
 Дата подписания: 16.07.2024 07:19:50
 Уникальный программный ключ:
 43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ



УТВЕРЖДАЮ

[Signature] Ректор
 Шумакова О.В.
 "16" 06 2024 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 22 от 26.06.2024

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
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2022
Учебный год	2024-2025
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 *[Signature]* Комарова С.Ю./
 Начальник УМУ *[Signature]* / Надеева И.Т./
 Декан *[Signature]* / Гайвас А.А./
 Заведующий кафедрой *[Signature]* / 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			*	*								*	*					Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II										*								*	*	*	Э	Э	Э	К	К		*	*							*	*				Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	
III										*								*	*	*	Э	К	К			*	*								*	*			Э	Э	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	Пд	К	К	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	17 4/6	18 1/6	35 5/6	17 4/6	15 2/6	33	17 4/6	15 2/6	33	23 4/6		23 4/6	125 3/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	3	2 5/6	5 5/6	1	1 5/6	2 5/6	2 4/6		2 4/6	16 2/6
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	1	8	9	2	5	7	2	6	8	1	8 3/6	9 3/6	33 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 4/6 (10 дн)	3/6 (3 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	52	24	28	52	22	30	52	29	23	52	208

