

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.07.2025 13:24:42

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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)

2022

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

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

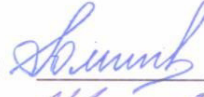
Типы задач профессиональной деятельности

технологический

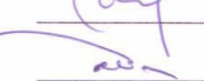
организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности  / Комарова С.Ю./

Начальник УМУ  / Надеева И.Т./

Декан  / Гайвас А.А./

Заведующий кафедрой  / Коновалов С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Шумакова О.В.



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																																																									
II																																																									
III																																																									
IV																																																									

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	16	35	19	16	35	25		25	133
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	3	3	6	1	2	3	3		3	17
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	1	8	9	2	5	7	2	6	8	1	9	10	34
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

[illegible]