3 курс

Календарный учебный график по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Курс изучения	Индекс	Наименование циклов,разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Сентябрь				Октябрь					ноябрь				декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Теоретическое обучение и УП,ПП			Формы промеж. аттестации-сем.			ВК
			01-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	часов всего	1 пол.	2 пол.	зачет	дифференц. зачет	экзамен	нед.
		Порядковые номера уч.недель	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	28,5/12	14,5/2	14/10				
3		Обязательная часть циклов																		К	К																																			1026/432	522/72	504/360	2	8	3	10
	ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины																		К	К																																									
	2	История																		К	К	4	4	4	2	2			2	2	2	2	2	2	2			8								10	К	К	К	К	К	К	К	К	48		48		6		
	03	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				К	К	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2		2								6	К	К	К	К	К	К	К	К	90	56	34		6		
	04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				К	К	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2		2								2	К	К	К	К	К	К	К	К	58	28	30	5,6			
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К							
	01	Инженерная графика	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6				К	К	6	4	4	6	6																					К	К	К	К	К	К	К	К	100	74	26		6		
	13	Безопасность жизнедеятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4									К	К	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2		6									К	К	К	К	К	К	К	К	68	36	32		6		
	ПМ.	Профессиональные модули																		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К							
	ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов																		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К							
	МДК. 03. 01.	Технология производства колбасных изделий	22	22	22	22	22	20	20	20	20	24	6						А/	К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К	220	220				5	
	МДК 03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов											18	24	24	24			18	К	К	20	22	22	22	22																					К	К	К	К	К	К	К	К	216	108	108		6		
	УП 03	Учебная практика																																													К	К	К	К	К	К	К	К	144	72	72		6		
	ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)																		К	К																				36	36	36	36	36		К	К	К	К	К	К	К	К	180		180				
	ПМ 06	Производство пищевых товаров народного потребления из животного сырья																		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К							
	МДК.06	Технология производства мясных баночных консервов																		К	К								28	28	28	28	28	28	28	30		А/									К	К	К	К	К	К	К	К	226		226			6	
	УП.06	Учебная практика																		К	К																36		36	36							К	К	К	К	К	К	К	К	36		36		6		
	ПП.06	Производственная практика(по профилю специальности)																		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		6		
	Эм06	Экзамен по модулю																																											А/														6	
	Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А/18	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А/18	36	36	36	36	36	36	36	18/А	К	К	К	К	К	К	К	К							