2 | 2 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			зачет	дифференц зачет	экзамен	
		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	всего	1 пол.	2 пол.				нед.
2		**Обязательная часть циклов**																																																			1188/216	594	594/216	2	10	4	11
	ОГСЭ.00	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	03	Иностранный язык																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	2																К	К	К	К	К	К	К	К	К	34		34				
	04	Физическая культура	2	2	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	2	2				К	К	К	К	К	К	К	К	К	66	32	34	3,4			
	ЕНД.00	**Математические и общие естественнонаучные дисциплины**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	01	**Математика**																		К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	2																К	К	К	К	К	К	К	К	К	50		50		4		
	02	**Химия**	4	4	4	4	4		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	А/	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	4									6							К	К	К	К	К	К	К	К	К	158	100	58			3	
	ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	02	Техническая механика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			4		
	03	Электротехника и электроника	8	8	8	8	8	8	2											К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	50	50			3		
	04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						10	10	10	10	10	10							К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			3		
	05	Анатомия и физиология с/х животных	12	12	12	12	12													К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			3		
	06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов						6	4	8	6	6	10							К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	2																К	К	К	К	К	К	К	К	К	90	40	50		4		
	07	Автоматизация технологических процессов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	56	56			4		
	ПМ.	***Профессиональные модули***																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	ПМ.01	**Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	МДК.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов											22	22	22	26	26	18		К	К	12	12	12	12	12	12	12	12	2/А																К	К	К	К	К	К	К	К	К	234	136	98			4	
	УП.01	Учебная практика																		К	К									4	36	32														К	К	К	К	К	К	К	К	К	72		72				
	ПП.	Производственная практика(по профилю специальности																		К	К											4	32													К	К	К	К	К	К	К	К	К	36		36		4		
	Эм 01	Экзамен по модулю																																А/																										4	
	ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К							
	МДК.02.01	Технология переработки продуктов убоя																		К	К												4	18	34	34	34	34	28	34	34	16				К	К	К	К	К	К	К	К	К	270		270		4		
	УП.02	Учебная практика																		К	К																					18	18			К	К	К	К	К	К	К	К	К	36		36				
	ПП.	Производственная практика(по профилю специальности																		К	К																						18	36	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		4		
	Эм02	Экзамен по модулю																																											/А															4	
		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	18/ А	36	36	36	А /18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18/ А	К	К	К	К	К	К	К	К	К							