Календарный учебный график по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Утверждаю
Директор И.В. Тихонова
"___" ________ 2022 г

2 курс																																																												
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
		01-03	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	30-04	06-11	13-18	20-25	27-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	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	часов						
	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.	зачет	дифференц. зачет	экзамен	нед.
	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	К							
ОГСЭ.04	Иностранный язык																		/К	К	К/4	4	4	4	4	4	4	4	2																/К	К	К	К	К	К	К	К	К	34		34				
ОГСЭ.05	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	/К	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	К							
ЕН.01	Математика																		/К	К	К/2	4	4	4	4	4	4	6						2	2	2	2	2	2	4	2				/К	К	К	К	К	К	К	К	К	50		50		4		
ЕН.03	Химия		4	4	4	4	2	8	8	8	6	8	4	8	8	8	8	8	А/К	К	К/	8	8	8	8	8	8	6	4																/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	К							
ОП.02	Техническая механика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			4		
ОП.03	Электротехника и электроника	8	8	8	8	8	8	2											/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К	50	50			3		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						4	8	8	10	12	10	4	4					/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			3		
ОП.05	Анатомия и физиология с/х животных	4	12	12	12	12	6	2											/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	60			3		
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов						6	4	8	8	8	6							/К	К	К/2	6	6	6	6	6	6	6	6																/К	К	К	К	К	К	К	К	К	90	40	50		4		
ОП.07	Автоматизация технологических процессов		4	4	4	4	2	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	/К	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	К							
ПМ.01	**Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**																		/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К							
МДК.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов											8	22	18	22	22	22	22	/К	К	К/8	12	12	12	12	12	12	12	6/А																/К	К	К	К	К	К	К	К	К	234	136	98			4	
УП.01	Учебная практика																		/К	К	К/									36	36														/К	К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		4		
ПП.	Производственная практика(по профилю специальности																		/К	К	К/											36													/К	К	К	К	К	К	К	К	К	36		36				
Эм 01	Экзамен по модулю																		/К	К	К/												А/												/К														4	
ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**																		/К	К	К/																								/К	К	К	К	К	К	К	К	К							
МДК.02.01	Технология переработки продуктов убоя																		/К	К	К/												16	32	32	32	32	32	32	30	32				/К	К	К	К	К	К	К	К	К	270		270		4		
УП.02	Учебная практика																		/К	К	К/																					36			/К	К	К	К	К	К	К	К	К	36		36		4		
ПП.	Производственная практика(по профилю специальности																		/К	К	К/																						36	36	/К	К	К	К	К	К	К	К	К	72		72				
Эм02	Экзамен по модулю																		/К	К	К/																								А/К	К	К	К	К	К	К	К	К						4	
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А/К	К	К/18	36	36	36	36	36	36	36	18/А	36	36	36	А/18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А/К	К	К	К	К	К	К	К	К							

Календарный учебный график по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Утверждаю
Директор **И.В. Тихонова**
"__" _____ 2022 г

3 курс

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 часов			Формы промеж. аттестации-сем.			ВК
		01-03	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	30-04	06-11	13-18	20-25	27-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	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	всего	1 пол.	2 пол.	зачет	дифференцир. 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				
	Обязательная часть циклов																		/К	К	К/																								К	К	К	К	К	К	К	К	1026/432	522/72	504/360	2	8	3	10
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины																		/К	К	К/																								К	К	К	К	К	К	К	К							
ОГСЭ.02	История																		/К	К	К/2	4	4	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	8							10	К	К	К	К	К	К	К	К	48		48		6		
ОГС Э.04	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			2	/К	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		
ОГС Э.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	/К	К	К/	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	К							
ОП.01	Инженерная графика	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6			4	/К	К	К/2	4	4	6	6																				К	К	К	К	К	К	К	К	100	74	26		6		
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4									/К	К	К/4	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	К							
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов																		/К	К	К/																								К	К	К	К	К	К	К	К							
МДК. 03. 01.	Технология производства колбасных изделий	4	22	22	22	22	20	20	20	20	24	24	А/						/К	К	К/																								К	К	К	К	К	К	К	К	220	220				5	
МДК 03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов												24	24	26			28	18/К	К	К/8	22	22	22	22																				К	К	К	К	К	К	К	К	216	108	108		6		
УП 03	Учебная практика															36	36		/К	К	К/					36	36																		К	К	К	К	К	К	К	К	144	72	72		6		
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)																		/К	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	К							
МДК.06	Технология производства мясных баночных консервов																		/К	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	К/															36									К	К	К	К	К	К	К	К	36		36		6		
ПП.06	Производственная практика(по профилю специальности)																		/К	К	К/																36	36							К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		6		
ЭМ06	Экзамен по модулю																		/К	К	К/																								А/	К												6	
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18/К	К	К/18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А/18	36	36	36	36	36	36	36	А/18	К	К	К	К	К	К	К	К							

Календарный учебный график по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Утверждаю

Директор **И.В. Тихонова**

«__» _____ 2022 г

4 курс

Индекс	Наименование циклов,разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Теоретическое обучение и УП,ПП			Формы промеж. аттестации-сем.			ВК
		01-03	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	30-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	часов			зачет	дифференц зачет	экзамен	нед.
																																							всего	1 пол.	2 пол.				
	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	22,5/7	15,5/1	7/6	3	9	3	
	Обязательная часть циклов																		/К	К	К/																					810	558	252				2
ОГСЭ.00	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**																		/К	К	К/																											
																			/К	К	К/	8	8	8	8	8	8															48		48	8			
ОГСЭ.01	Основы философии																		2/К	К	К/																					44	44			7		
ОГСЭ.04	Иностранный язык		2	4	2	4	2	4	2		2	4	2	4	2	4	2	2	/К	К	К/2	2	2	2	2	2	2															44	30	14	7	8		
ОГСЭ.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	/К	К	К/																											
ЕНД.00	**Математические и общие естественнонаучные дисциплины**																		/К	К	К/																											
																			/К	К	К/4	4	4	4	4	6	6															32		32	8			
ЕН.02	Экологические основы природопользования																		/К	К	К/																											
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																		/К	К	К/																					90	90			7		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	6	6	6	2	4		4	6	8	6	4	6	4	8	8/К	К	К/																					50	50			7		
ОП.09	Метрология и стандартизация	6	6	6	6	6	6	6	8										/К	К	К/																					50	50			7		
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности										6	6	6	6	6	6	6	4	4/К	К	К/																					80	80			7		
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		16	14	16	14	12	4	4										/К	К	К/																					48	48			7		
ОП.12	Охрана труда										6	6	6	6	6	6	6	6	/К	К	К/																											
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		/К	К	К/																											
ПМ 03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**																		/К	К	К/																					34	34			7		
МДК. 03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	6	6	6	4	4	8												/К	К	К/																					36	36					
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)									36									/К	К	К/																									7		
Эм03	Экзамен по модулю										А/								/К	К	К/																											
ПМ 04	**Организация работы структурного подразделения**																		/К	К	К/																					150	132	18				
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации							18	16			12	12	12	16	12	16	14	4/К	К	К/2	2	2	2	2	2	6															72		72		8		
УП.04	Учебная практика																		/К	К	К/												36	36								36		36				
П.П.04	Производственная практика(по профилю специальности)																		/К	К	К/														36												8		
Эм04	Экзамен по модулю																		/К	К	К/														/А													
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"**																		/К	К	К/10	20	20	20	20	18	22															140		140				140
УП.05	Учебная практика																		/К	К	К/							36														36		36		8		
П.П.05	Производственная практика(по профилю специальности)																		/К	К	К/								36	36												72		72				
Экв	Квалификационный экзамен																		/К	К	К/														/А												8	
ПДП	Преддипломная практика																		/К	К	К/															36	36	36	36				4 нед.		4 нед.				
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		/К	К	К/																		П	П	П	П	И	И	6 нед.		6 нед.				
		36	36	36	36	36	36	36	36	36	18/А	36	36	36	36	36	36	36	18/К	К	К/18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А																	