4	4 курс	Календарный учебный график по специальности 19.02.07 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				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	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	22,5/7	15,5/1	7/6	3	9	3	
		Обязательная часть циклов																		К	К																									810	558	252				2
	ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины																		К	К																														
	01	Основы философии																		К	К	8	8	8	8	8	8																			48		48	8			
	04	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4					К	К																									44	44			7		
	05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2																	44	30	14	7	8		
	ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные дисциплины																		К	К																														
	03	Экологические основы природопользования																		К	К	4	4	4	4	4	4	6	6																	32		32	8			
	ОП.00	Обшепрофессиональные дисциплины																		К	К																														
	08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6	6	6																									90	90			7		
	09	Метрология и стандартизация	6	6	6	6	6	6	6	8										К	К																									50	50			7		
	10	Правовые основы профессиональной деятельности										6	6	6	6	6	6	6	8	К	К																									50	50			7		
	11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	14	14	14	14	14	10												К	К																									80	80			7		
	12	Охранатруда										6	6	6	6	6	6	6	6	К	К																									48	48			7		
	ПМ.00	Профессинальные модули																																																
	ПМ 03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов																																																
	МДК. 03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	6	6	6	4	4	8												К	К																									34	34					
	П.П.03	Производственная практика(по профилю специальности)									36																																		36	36			7		
	Эм03	Экзамен по модулю										А/								К	К																														7	
	ПМ 04	Организация работы структурного подразделения																																																
	МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации							18	16			12	12	12	16	16	16	14			2	2	2	2	2	2	6																	150	132	18				
	УП.04	Учебная практика																											36	36															72		72				
	П.П.04	Производственная практика(по профилю специальности)																													36															36		36				
	Эм04	Экзамен по модулю																																/А															8	8	
	ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"																		К	К	20	20	20	20	20	18	22																		140		140				140
	УП.05	Учебная практика																		К	К								36																36		36				
	П.П.05	Производственная практика(по профилю специальности)																		К	К												36	36												72		72				
	Экв	Квалификационный экзамен																																А/															8	8	
	ПДП	Преддипломная практика																		К	К															36	36	36	36							4 нед.		4 нед.				
	ГИА	Государственная итоговая аттестация																		К	К																			П	П	П	П	И	И	6 нед.		6 нед.				
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	18/А	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	18	36	36	36	36	36	36	А/																		