Календарный учебный график

на 2021 - 2022 учебный год

Утверждаю:
Директор Мингусинского
сельскохозяйственного колледжа
С.В. Афанасьев
«09» 09 2021 г.

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1 группа	Наименование практики	Профессиональный модуль	Ф.И.О. Руководителя	Продолжительность практики	1 семестр	сентябрь					октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель				май					июнь				июль				август		2 семестр
					Теоретическое обучение	30-04	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	11-16	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	21-27	29	Теоретическое обучение
1К 41-9-1					17																	=	=																					::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	22
1К-41-9-1	УП.01. Практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Дмитриенко А.	1																	::	=	=					О																::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
	УП.01 Практика по технохимическому контролю качества сырья	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Иванова Н.И	1																	::	=	=						О																::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
	ПП.01 Практика по профилю специальности	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Дмитриенко А.	2																	::	=	=							8	8															::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
	УП.01. Практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Иванова Н.И	1	16,5																::	=	=									О														::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	19	
	УП.01. Практика по технохимическому контролю качества сырья	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	резерв	1																	::	=	=										О													::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
	ПП.01 Практика по профилю специальности	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	резерв	2																	::	=	=														8	8								::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
	УП.04 Учебная практика Технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Производство макаронных изделий	резерв	1																	::	=	=	О																					::	С	=	=	=	=	=	=	=	=		
	ПП 04 производственная практика по профелю специальности	ПМ.04 Производство макаронных изделий	резерв	2																	::	=	=		8	8																				::	С	=	=	=	=	=	=	=	=		

УП 06 Учебная практика "Пекарь"	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (перкарь)	Дмитриенко А.	1	13												О					::	=	=						О																		::	С	=	=	=	=	=	=	=	=	15
ПП 06. Производственная практика по профелю специальности	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (перкарь)	Дмитриенко А.	2														8	8			::	=	=																								::	С	=	=	=	=	=	=	=	=	
УП 02.01. Учебная практика по технологии и оборудованию производства хлеба и хлебобулочных изделий	УП 02.01.01 Учебная практика по технохим контролю качества готовой продукции	резерв	1																		::	=	=																		О						::	С			=	=	=	=	=	=	
УП 02..02 Учебная практика по технохим контролю качества готовой продукции	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Вдовина	1																		::	=	=																	О							::	С	=	=	=	=	=	=	=	=	
ПП 02. Производственная практика	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	резерв	3																		::	=	=																			8	8	8		::	С	=	=	=	=	=	=	=	=	
УП.04 Учебная практика Технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Производство макаронных изделий	Дмитриенко А.	2	10																	::	=	=			О																				Ш	Ш										10.5
ПП 04 производственная практика по профелю специальности	ПМ.04 Производство макаронных изделий	Дмитриенко А.	1																		::	=	=				8	8																		Ш	Ш										
УП 06 Учебная практика "Пекарь"	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям	резерв	4															О				::	=	=																							Ш	Ш										
ПП 06. Производственная практика по профелю специальности	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям	резерв	1																8	8		::	=	=																							Ш	Ш										
УП 02.01.Учебная практика по технологии и оборудованию производства хлеба и хлебобулочных изделий	УП 02.01.01 Учебная практика по технохим контролю качества готовой продукции	резерв	2																		::	=	=																	О							Ш	Ш										
УП 02.02 Учебная практика по технохим контролю качества готовой продукции	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Вдовина																																						О																	
ПП 02. Производственная практика по технохим контролю качества готовой продукции	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	резерв	4																		::	=	=																			8	8	8	Ш	Ш											

ТК 19-9-2

УП 03.01 по технологии производства сахаристых кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Петрик С.В.	2	10		О	О														::	=	=																				Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										10.5
УП 03.02 по технологии производствамучных кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Дмитриенко А.	1					О													::	=	=																				Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										
ПП 03 По профилю специальности	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Анищенко Д.Е.	4						8	8	8	8									::	=	=																				Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										
УП 05 Решение ситуационных задач	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Василевская О.Д	1																		::	=	=											О									Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										
ПП 05 по профилю специальности	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Василевская О.В.	2																		::	=	=												8	8							Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										
ПДП Преддипломная		Эйснер О.О.	4																		::	=	=																::	Х	Х	Х	Х	Т	Т	Т	Т	ш	Ш										
УП 03.01 по технологии производства сахаристых кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	резерв	2						О	О											::	=	=																																		
УП 03.02 по технологии производствамучных кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Дмитриенко А.	1								О										::	=	=																																		
ПП 03 По профилю специальности	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Дмитриенко А.	4									8	8	8	8						::	=	=																																		
УП 05 Решение ситуационных задач	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Василевская О.В	1																		::	=	=									О																										
																					::	=	=										8	8																								
ПП 05 по профилю специальности	ПМ 05 Организация работы структурного	Рвасилевская О.В.	2																		::	=	=																::	Х	Х	Х	Х	Т	Т	Т	Т	ш	Ш										
ПДП Преддипломная		Анищенко Д.Е.	4																																																							

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

Ш	итоговая государственная аттестация	Т	подготовка к итоговой государственной аттестации	С	Сборы начальной военной подготовки
::	Экзамены	8	производственная практика по профилю специальности		
	Теоретическое обучение	Х	преддипломная практика		
=	каникулы	О	учебная практка		

Зам. директора по УПР
_________ В.В. Штыков
"01" 09 2021 г.