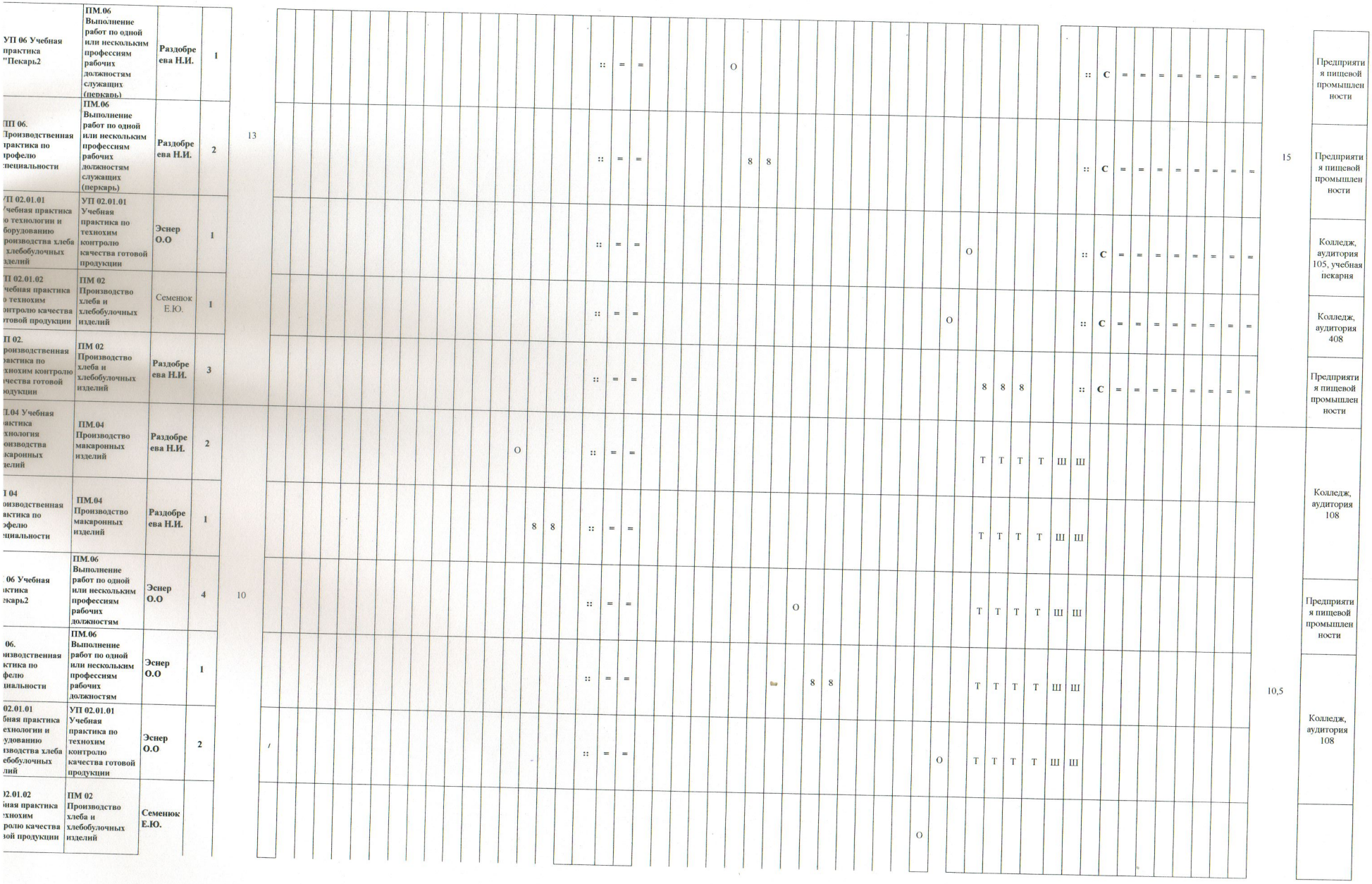
Календарный учебный график

на 2018 - 2019 учебный год

Утверждаю:
Директор Минусинского
сельскохозяйственного колледжа
_____ С.В. Афанасьев
«___» _____ 2018г.

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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		Место проведения практики
				Теоретическое обучение	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	1-5	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-2	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	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-31	Теоретическое обучение	
				17																		=	=																			::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	22	
ПП.01.01.01 Практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Шевченко Д.Е./ Эйснер О.О.	1																		::	=	=			О																::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
ПП.01.01.02 Практика по технохимическому контролю качества сырья	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Семенюк Е.Ю. / Иванова	1																		::	=	=				О																::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
ПП.01 Практика по профилю специальности	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Эйснер О.О.	2																		::	=	=					8	8														::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
УП.01.01.01 Практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Шевченко Д.Е./ Раздобреева Н.И.	1	16,5																	::	=	=							О													::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	19	Колледж, аудитория 105, учебная пекарня
УП.01.01.02 Практика по технохимическому контролю качества сырья	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Семенюк Е.Ю. / Иванова	1																		::	=	=								О												::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		Колледж, аудитория 408
ПП.01 Практика по профилю специальности	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Шевченко Д..Е.	2																		::	=	=										8	8									::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		Предприятия пищевой промышленности
УП.04 Учебная практика технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Производство макаронных изделий	Раздобреева Н.И.	1											О							::	=	=																				::	С	=	=	=	=	=	=	=	=		Предприятия пищевой промышленности
ПП.04 Производственная практика по профилю специальности	ПМ.04 Производство макаронных изделий	Раздобреева Н.И.	2												8	8					::	=	=																				::	С	=	=	=	=	=	=	=	=		Предприятия пищевой промышленности



ПП 02: Производственная практика по технохим контролю качества готовой продукции	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Раздобреева Н.И.	4		/																	::	=	=														::	X	X	X	X	Т	Т	Т	Т	Ш	Ш											Предприятия пищевой промышленности
УП 03.01 по технологии производства сахаристых кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Шевченко Д.Е.	2	10	О	О																::	=	=																			Т	Т	Т	Т	Ш	Ш										10,5	Колледж, аудитория 105, учебная пекарня
УП 03.02 по технологии производствамучных кондитерских изделий	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Раздобреева Н.И.	1				О															::	=	=																			Т	Т	Т	Т	Ш	Ш											Колледж, аудитория 105, учебная пекарня
ПП 03 По профилю специальности	ПМ03 Производство кондитерских изделий	Шевченко Д.Е.	4					8	8	8	8											::	=	=																			Т	Т	Т	Т	Ш	Ш											Предприятия пищевой промышленности
УП 05 Решение ситуационных задач	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Раздобреева Н.И.	1																			::	=	=										О									Т	Т	Т	Т	Ш	Ш											Колледж, аудитория 108
ПП 05 по профилю специальности	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Раздобреева Н.И.	2																			::	=	=											8	8							Т	Т	Т	Т	Ш	Ш											Колледж, аудитория 108
ПДП Преддипломная		Раздобреева Н.И.	4																			::	=	=														::	X	X	X	X	Т	Т	Т	Т	ш	Ш											Предприятия пищевой промышленности

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

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

Зам. директора по УПР
__________ В.В.Рыкалин
"30" 08 2018 г.