

Утверждаю  
Директор ГБПОУ МО

«Чеховский техникум»

К.А. Акимов

«31» августа 2020 г.



**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Московской области

«Чеховский техникум»

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

**НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ППСЗ: 3 года 10 мес.**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года и 10 мес.

**(на базе основного общего образования)**

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

Курс 1 Семестр 1

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов		
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
<b>0.00</b>	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</i>	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26			<b>442</b>
ОУД.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			68
ОУД.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			68
ОУД.05	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			85
ОУД.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.07	ОБЖ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			17
ОУД.08	Астрономия	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			17
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10			<b>170</b>
ОУД.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34
ОУД.В.10	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34
ОУД.В.11	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.В.12	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51

**Календарный учебный график**  
**Курс 1 Семестр 2**

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																						Всего часов		
		Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
<b>О.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	24	ПА	ПА	<b>549</b>
ОУД.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	ПА	ПА	93
ОУД.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	88
ОУД.05	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	104
ОУД.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.07	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	ПА	44
ОУД.08	Астрономия	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	ПА	ПА	22
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	ПА	ПА	<b>243</b>
ОУД.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	ПА	44
ОУД.В.10	Физика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	ПА	ПА	63
ОУД.В.11	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	79
ОУД.В.12	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	ПА	ПА	57

Курс 2 Семестр 3

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов	
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	ПА		<b>112</b>
ОГСЭ.02	История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА		48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		32
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА		<b>72</b>
ЕН.01	Математика	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		40
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		32
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	20	20	20	20	20	20	20	20	20	21	21	21	20	20	20	20	ПА		<b>323</b>
ОП.01	Инженерная графика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		32
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	ПА		87
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	ПА		88
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	ПА		52
ОП.11	Охрана труда	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА		64
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА		<b>69</b>
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА		69
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА		69

Курс 2 Семестр 4

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																						Всего		
		Январь			Февраль				Март					Апрель				Май			Июнь					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	19	20		21	22
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	8	8	8		<b>132</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	х	2	4	4	4	ПА	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	х	2	2	2	2	ПА	42
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	х	2	2	2	2	ПА	42
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	х	х	5	4	3	3	ПА	<b>100</b>
ЕН.03	Химия	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	х	х	5	4	3	3	ПА	100
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	21	21	х	х	25	24	25	25	ПА	<b>471</b>
ОП.01	Инженерная графика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	х	2	4	4	4	ПА	48
ОП.02	Техническая механика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	х	х	3	2	2	2	ПА	60
ОП.03	Электротехника и электронная техника	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	х	х	3	2	2	2	ПА	60
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	х	х	1	1	2	2	ПА	23
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	х	х	2	1	1	1	ПА	22
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	х	х	2	2	2	2	ПА	28
ОП.13	Процессы и аппараты	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	х	х	6	6	5	5	ПА	100
ОП.15	Товароведение молочной продукции	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	х	х	3	3	4	4	ПА	70
ОП.16	Основы лабораторного контроля	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	х	х	3	3	3	3	ПА	60
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	36	36	х	х	х	х	ПА	<b>125</b>	
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	36	36	х	х	х	х	ПА	125	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	х	х	х	х	х	х	ПА	53	
УП.01	Учебная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	х	х	х	х	ПА	72

Курс 3 Семестр 5

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов	
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	4	4	4	4	4	х	х	4	4	4	4	4	4	4	4	4			<b>56</b>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	х	х	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		28
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	х	х	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА		28
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	4	4	4	4	4	х	х	4	4	4	4	4	4	4	2	2	ПА		<b>52</b>
ЕН.03	Химия	4	4	4	4	4	х	х	4	4	4	4	4	4	4	2	2	ПА		52
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	14	14	14	14	14	х	х	14	14	14	14	14	14	14	14	14	ПА		<b>196</b>
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	6	6	6	6	х	х	6	6	6	6	6	6	6	4	4	ПА		80
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	х	х	3	3	3	4	4	4	4	4	4	ПА		48
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	5	5	5	5	5	х	х	5	5	5	4	4	4	4	6	6	ПА		68
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	14	14	14	14	14	36	36	14	14	14	14	14	14	14	16	16	ПА		<b>272</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	14	14	14	14	14	х	х	14	14	14	14	14	14	14	16	16	ПА		<b>200</b>
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	7	7	7	7	7	х	х	7	7	7	7	7	7	7	8	8	ПА		100
МДК.02.02	Технология производства молочных консервов	7	7	7	7	7	х	х	7	7	7	7	7	7	7	8	8	ПА		100
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии изготовитель мороженого</b>	х	х	х	х	х	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА		<b>72</b>
УП.06	Учебная практика	х	х	х	х	х	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА		72

Курс 3 Семестр 6

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																									Всего часов
		Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					
		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	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	x	x	x	x	x	x	<b>76</b>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	x	x	x	x	x	x	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	x	x	x	x	x	x	38
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	10	10	x	x	x	x	x	x	<b>222</b>	
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	x	x	x	x	x	x	90	
ОП.08	Метрология и стандартизация	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	4	x	x	x	x	x	x	60	
ОП.14	Сертификация молочной продукции	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	x	x	x	x	x	x	x	72	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	22	22	22	36	36	36	36	36	36	<b>602</b>	
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	10	10	12	10	36	36	36	36	x	x	308
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	10	10	12	10	x	x	x	x	x	164	
УП.02	Учебная практика	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	36	36	36	36	x	x	144	
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	12	10	12	10	12	x	x	x	x	36	36	294
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	12	10	12	10	12	x	x	x	x	x	x	222
УП.04	Учебная практика	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	36	36	72	

Курс 4 Семестр 7

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов		
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	х	К	К			<b>56</b>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	К	К			28
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	х	К	К			28
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>К</b>	<b>К</b>			<b>484</b>
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	10	36	К	К			<b>182</b>
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	10	х	К	К			146
УП. 03	Учебная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	К	К			36
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	х	К	К			<b>114</b>
МДК.04.02	Проектирование предприятий отрасли	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	х	К	К			114
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	12	х	К	К			<b>188</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	12	х	К	К			188



Курс 4 Семестр 8

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																										Всего часов		
		Январь					Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь					
		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			
ПМ.00	Профессиональные модули	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	504	
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	36	36	36	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	180	
ПП.02	Производственная практика	36	36	36	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	180	
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	х	х	х	х	х	36	36	36	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	108	
ПП.03	Производственная практика	х	х	х	х	х	36	36	36	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	108	
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	36	36	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	144
ПП.04	Производственная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	36	36	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	144
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	72	
ПП.05	Производственная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	72	
	Преддипломная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	36	36	36	36	36	36	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	144	