

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»



Согласовано  
Зам. директора по УР  
О.В. Москвитина  
«20» июня 2022 г.



Утверждаю:  
Директор техникума  
К.А. Акимов  
«20» июня 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
на 2022-2026 уч. года

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Московской области «Чеховский техникум»

группа ТМ-22-1

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

по программе подготовки специалистов среднего звена

уровень - базовый

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -

естественно-научный

## **1. Пояснительная записка**

### 1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519);

- Методических рекомендаций по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 24.12.2020 г № 24184/16-20с);  
Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения РФ от 14.04.2021 г № 05-401);

- Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 378;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г, № 464), с изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения РФ от 28.08.2020 № 441;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;

- Устава ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

1.2.1. Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября.

1.2.2. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки специалистов среднего звена включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка студента и максимальная составляют соответственно 36 и 54 часов в неделю.

1.2.3. Установлена пятидневная учебная неделя.

1.2.4. Организация практической подготовки (производственной (профессиональной) практики) осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390 и программой практической подготовки учебного заведения.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в 4 и 5 семестрах – по 2 недели; в 6 – 6 недель; в 7 – 1 неделя. Всего 11 недель.

Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.02 - 5 недель; ПМ.03 - 3 недели; ПМ.04 - 4 недели; ПМ.05 - 2 недели. Всего 14 недель.

Обязательным условием допуска к практической подготовке (производственной практике) по профилю специальности является освоение практической подготовки (учебной практики) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Изготовитель мороженого».

Практическая подготовка (производственная преддипломная практика) проводится в 8 семестре – всего 4 недели.

1.2.5. Консультации предусматриваются в объеме 4-х часов на обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.2.6. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.2.7. Диапазон практикоориентированности при нормативе для СПО 50%-65%, в данном учебном плане составляет 59,6%.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Реализация среднего общего образования происходит в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519) ; Письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»; Методическими рекомендациями по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 24.12.2020 г № 24184/16-20с); Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения РФ от 14.04.2021 г № 05-401).

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности студентов, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Для организации проектной деятельности каждый преподаватель-предметник определяет тематику проектов по своей дисциплине. Обучающиеся сами выбирают тему проекта и

руководителя. Темы проектов утверждаются методическим советом техникума не позднее января месяца. Куратор контролирует занятость обучающихся в проектной деятельности, информирует родителей о выборе темы проекта обучающимся. Руководителем проекта является преподаватель, координирующий проект. Ежегодно в апреле проводится неделя защиты проектов в рамках конференции, на которой проходит презентация проектов.

При формировании учебного плана общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: "Русский язык», «Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", «Астрономия», «Родной язык».

#### Выполнение требований ФГОС СОО :

Предметные области	19.02.07
Русский язык и литература	1.Русский язык 2.Литература
Родной язык и родная литература	3.Родной язык
Иностранные языки	4.Иностранный язык
Общественные науки	5.История
Математика и информатика	6.Математика 7.Информатика
Естественные науки	8.Химия 9. Физика 10.Астрономия
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	11.Физическая культура 12.Основы безопасности жизнедеятельности

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык», "Математика" и по дисциплине «Химия».

Обучающиеся, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных

программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (часть 6 статьи 68\_Федерального закона об образовании).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (часть 6 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

#### **1.4. Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть является регионально - значимой составляющей основной профессиональной образовательной программы и составляет около 30%. Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально - экономического развития области. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно-способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По ФГОС СПО и базисному учебному плану на вариативную часть отводится 900 часов.

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ

##### 1.1. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам

Таблица 1

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	432	0	0	0
ЕН.00	224	0	0	0
ОП.00	560	652	350	302
ПМ.00	908	248	32	216
Вариативная часть (ВЧ)	900	900	382	518

Таблица 2.

Дисциплина	Добавлено часов	Всего	Обоснование
П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01 Инженерная графика	48	80	Вариативная часть использована на углубленное изучение учебных дисциплин, предусмотренных ФГОС по специальности (на основе анализа профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»)
ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	110	

ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	60	110	
ОП.06 Автоматизация технологических процессов	58	90	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	80	
ОП.08 Метрология и стандартизация	28	60	
ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	16	48	
ОП.11 Охрана труда	32	64	
Всего	350	642	
ОП.13 Процессы и аппараты	100	100	Часы вариативной части использованы на введение новой дисциплины в соответствии с запросами работодателей
ОП.14 Сертификация молочной продукции	72	72	
ОП.15 Товароведение молочной продукции	70	70	
ОП.16 Основы лабораторного контроля	60	60	
Всего	302	302	
Всего по ОП	652	944	
ПМ.00 Профессиональные модули			
ПМ 01. МДК 01.01. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	32	122	Вариативная часть использована на углубленное освоение умений, знаний и практического опыта по профессиональному модулю
Всего	32	122	
ПМ 02. МДК 02.02. Технология производства молочных консервов	100	100	Вариативная часть использована на углубленное освоение умений, знаний и практического опыта по профессиональному модулю
ПМ 04. МДК 04.02. Проектирование предприятий отрасли	116	116	Вариативная часть использована на углубленное освоение умений, знаний и практического опыта по профессиональному

			модулю (на основе анализа профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»)
Всего	216	216	
Всего по ПМ	248	338	
ИТОГО	900	1282	

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

1.5.1. Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования.

В учебном плане (графа 3) установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дисциплины общеобразовательного цикла – дифференцированный зачет и экзамен: по русскому языку, математике – в письменной форме, по химии – в устной.
- дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общий естественнонаучного циклов и общепрофессиональным дисциплины – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- междисциплинарные курсы в составе профессиональных модулей - зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- профессиональные модули – экзамен (квалификационный);
- учебная и производственная практики в составе профессиональных модулей - дифференцированный зачет, экзамен квалификационный (рабочая профессия)

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный); по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО.

Период обучения	Зачет	Диф.зачет	Экзамен
1 семестр			
2 семестр		Литература, Иностранный язык, История, ОБЖ, Физика, Родной язык, Информатика, Астрономия	Русский язык, Математика, Химия
3 семестр	История,	Охрана труда	

	Математика, Экологические основы природопользовани я		
4 семестр	Основы философии	Инженерная графика, Электротехника, Процессы и аппараты, Товароведение молочной продукции, Основы лабораторного контроля,	Техническая механика, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов, ПМ 01.
5 семестр	Правовые основы профессиональной деятельности, БЖД	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Химия, МДК 02.02, ПМ 06
6 семестр	Сертификация молочной продукции	Автоматизация технологических процессов, Метрология и стандартизация, МДК 02.01, УП 02, МДК 04.01, УП 04,	
7 семестр	УП 03	Иностранный язык, МДК 03.01, МДК 04.02, МДК 05.01	
8 семестр	ПП 02	ПП 03, ПП 04, ПП 05	ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05

1.5.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов проводится в форме выпускной квалификационной работы.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Порядок проведения ГИА определен Положением о ГИА техникума в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968



2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика					
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>1</b>	39				2		11	52
<b>2</b>	37	2			2		11	52
<b>3</b>	33	2+6			1		10	52
<b>4</b>	14	1	14	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	123	11	14	4	7	6	34	199

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, ч							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>Общеобразовательный цикл</b>																
<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>		-/8/3		-	<b>1404</b>	<b>1062</b>	<b>342</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>Базовые</b>		-/6/1			<b>858</b>	<b>614</b>	<b>244</b>		<b>374</b>	<b>484</b>						
ОУП.Б. 01	Русский язык	-,Э		-	156	156			68	88						
ОУП.Б. 02	Литература	-,Дз		-	117	117			51	66						
ОУП.Б. 03	Родной язык	-,Дз		-	78	78	0		34	44						
ОУП.Б. 04	Иностранный язык	-,Дз		-	117		117		51	66						

ОУП.Б. 05	Астрономия	-/Дз		-	39	39			17	22						
ОУП.Б. 06	История	-/Дз		-	156	146	10		68	88						
ОУП.Б. 07	Физическая культура	3,Дз		-	117		117		51	66						
ОУП.Б. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	-/Дз		-	78	78			34	44						
<b>Углубленные</b>		<b>-/1/2</b>			<b>468</b>	<b>420</b>	<b>48</b>		<b>204</b>	<b>264</b>						
ОУП. У 09	Математика (в т.ч. индивидуальный проект)	-/Э		-	234	234			102	132						
ОУП. У 10	Химия (в т.ч. индивидуальный проект)	-/Э		-	117	79	38		51	66						
ОУП. У 11	Биология (в т.ч. индивидуальный проект)	-/Дз		-	117	107	10		51	66						
<b>Дополнительные учебные предметы</b>		<b>-/1/-</b>			<b>78</b>	<b>28</b>	<b>50</b>		<b>34</b>	<b>44</b>						
ДУП. 01	Пользователь ПК	-/Дз		-	<b>78</b>	<b>28</b>	<b>50</b>		<b>34</b>	<b>44</b>						

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>	<b>2/1/-</b>	<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>88</b>	<b>344</b>				<b>112</b>	<b>132</b>	<b>56</b>	<b>76</b>	<b>56</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	52	4	48	48					48					
ОГСЭ.02	История	3	52	4	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, Дз	208	40	168		168				32	42	28	38	28	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3, Дз	336	168	168		168				32	42	28	38	28	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2/-/1</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>154</b>	<b>70</b>				<b>72</b>	<b>100</b>	<b>52</b>			
ЕН.01	Математика	3	60	20	40	20	20				40					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	3	48	16	32						32					
ЕН.03	Химия	-, Э	228	76	152	102	50					100	52			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5/19/11</b>	<b>3552</b>	<b>1184</b>	<b>2368+</b> <b>900=</b> <b>3268</b>	<b>1402</b>	<b>896+</b> <b>900=</b> <b>1796</b>	<b>70</b>			<b>428</b>	<b>488+</b> <b>72=</b> <b>560</b>	<b>396+</b> <b>72=</b> <b>468</b>	<b>608+</b> <b>216=</b> <b>824</b>	<b>448+</b> <b>36=</b> <b>484</b>	<b>0+504</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>3/9/4</b>	<b>1818</b>	<b>606</b>	<b>1212</b>	<b>676</b>	<b>536</b>				<b>359</b>	<b>435</b>	<b>196</b>	<b>222</b>		
ОП.01	Инженерная графика	-, Дз	120	40	80		80				32	48				
ОП.02	Техническая механика	Э	90	30	60	40	20					60				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-, Дз	90	30	60	40	20					36	24			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э	165	55	110	50	60					87	23			
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	-, -, Э	165	55	110	60	50					88	22			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Дз	135	45	90	50	40							90		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	120	40	80	30	50						80			
ОП.08	Метрология и стандартизация	Дз	90	30	60	40	20							60		
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	3	72	24	48	40	8						48			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>-/4/1</b>	<b>504</b>	<b>168</b>	<b>336+ 216= 552</b>	<b>176</b>	<b>120+ 216= 336</b>	<b>40</b>						<b>222+ 72= 294</b>	<b>114</b>	<b>144</b>
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	Дз	330	110	220	150	70							220		
МДК.04.02	Проектирование предприятий отрасли	-,Дз	174	58	116	26	50	40						2	114	
УП. 04	Учебная практика	Дз			72		72							72		
ПП.04	Производственная практика	Дз			144		144									144
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>-/2/1</b>	<b>282</b>	<b>94</b>	<b>188+ 72= 260</b>	<b>128</b>	<b>30+72 = 102</b>	<b>30</b>							<b>188</b>	<b>72</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	Дз	282	94	188	128	30	30							188	
ПП.05	Производственная практика	Дз			72		72									72
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии изготовитель мороженого</b>	<b>-/-/1 кв</b>			<b>72</b>		<b>72</b>						<b>72</b>			
УП.06	Учебная практика	-			72		72						72			
	<b>Всего</b>	<b>9/28/15</b>	<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>4428+ 900 =5328</b>	<b>2726</b>	<b>1632+ 900= 2532</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>900</b>	<b>540</b>	<b>504</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															<b>4нед.</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															<b>6нед.</b>
<b>Консультации</b> по 4 часа на одного обучающегося <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.) Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06. (всего 2 нед.)					<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК		612	792	612	720	504	684	504	0	
						Учебной практ.					72	72	216	36	0	
						Производствен. практики									504	
						преддипломной практики									144	
						Экзаменов (Э)		-	3	-	5	3	-	-	4	
						Диффер.зач.(Дз)*		-	8	1	5	1	6	4	3	
						Зачетов (З)*		-	-	3	1	2	1	1	1	

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	русского языка и литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	физики
6	химии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	методический
9	инженерной графики
10	технической механики
11	технологии молока и молочных продуктов
12	технологического оборудования молочного производства
13	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
14	экономики, менеджмента и маркетинга
15	подготовки к государственной итоговой аттестации
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	метрологии и стандартизации
5	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал