Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Ректор
Д.П. Ануфриев
28.05.2015

Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 28.05.2015г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего профессионального образован "Астраханский инженерно-строительный институт" профессиональное училище АИСИ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 — Повар, кондитер
код — *наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация: Повар Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС:** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2015

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 02.08.2013 **№** 798

	Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								
												Обязательная					
													в том числе				
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		14				3078	1026		2052	1300	752			
5	ОУД	Базовые дисциплины	2		9				2290	769		1521	887	634			
6	ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	4						171	57		114	57	57			
7	ОУД.02	Русский язык и литература.Литература			4				257	86		171	88	83			
8	ОУД.03	Иностранный язык			5				256	85		171		171			
9	ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4						342	114		228	162	66			
10	ОУД.05	История			3				257	86		171	155	16			
11	ОУД.06	Физическая культура			4				257	86		171	8	163			
12	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			4				107	35		72	62	10			
13	ОУД.08	Физика			3				163	55		108	76	32			
14	ОУД.09	Обществознание (экономика, право)			5				264	93		171	155	16			
15	ОУД.10	География			5				108	36		72	62	10			
16	ОУД.11	Экология			5				108	36		72	62	10			
17	*																
19	ОУД	Профильные дисциплины	2		1				527	176		351	257	94			
20	ОУД.12	Информатика			3				162	54		108	54	54			
21	ОУД.13	Химия	3						257	86		171	141	30			
22	ОУД.14	Биология	4						108	36		72	62	10			
23	*																
25	УД	Предлагаемые ОО			4				261	81		180	156	24			
26	УД.15	История родного края			6				79	25		54	54				
27	УД.16	Психология общения			6				65	20		45	35	10			
28	УД.17	Формирование социальной компетенции в сфере труда			6				63	18		45	35	10			
29	УД.18	Технология			5				54	18		36	32	4			
30	*																
32																	
33	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		23				972	324		648	486	90	72		
35	ОП.01	Общепрофессиональный цикл			5				243	75		168	126	36	6		
36	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1				51	17		34	28	6			
37	ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1				51	17		34	28		6		
38	ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				51	17		34	28	6			
39	ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5				43	9		34	26	8			
40	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2				47	15		32	16	16			
41	*																
43	П	Профессиональный цикл	9		18				657	213		444	360	18	66		
45	ПМ	Профессиональные модули	9		18				657	213		444	360	18	66		
47	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1		2				96	32		64	40	18	6		
49	МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			2				96	32		64	40	18	6		
50	МДК*																
52	УП.01.01	Учебная практика			2	РП		час	36			36	нед	1			
53	УП*																
55	ПП.01.01	Производственная практика				РП		час					нед				
56	ПП*																
58	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2														

59		Всего часов с учетом практик							132			100					
61	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1		2				44	14		30	24		6		
63	МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			2				44	14		30	24		6		
64	МДК*																
66	УП.02.01	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
67	УП*																
69	ПП.02.01	Производственная практика				РП		час					нед				
70	ПП*																
72	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2														
73		Всего часов с учетом практик							116			102					
75	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		3				84	28		56	44		12		
77	МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов			2				84	28		56	44		12		
78	МДК*																
80	УП.03.01	Учебная практика			2	РП		час	90			90	нед	2		1/2	
81	УП*																
83	ПП.03.01	Производственная практика			2	РП		час	144			144	нед	4			
84	ПП*																
86	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	2														
87		Всего часов с учетом практик							318			290					
89	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1		2				72	24		48	42		6		
91	МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			3				72	24		48	42		6		
92	МДК*																
94	УП.04.01	Учебная практика			3	РП		час	36			36	нед	1			
95	УП*																
97	ПП.04.01	Производственная практика				РП		час					нед				
98	ПП*																
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	3														
#		Всего часов с учетом практик							108			84					
#	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1		2				96	32		64	52		12		
#	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			3				96	32		64	52		12		
#	МДК*																
#	УП.05.01	Учебная практика			3	РП		час	54			54	нед	1		1/2	
#	УП*																
#	ПП.05.01	Производственная практика				РП		час					нед				
#	ПП*																
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	3														
#		Всего часов с учетом практик							150			118					
#	ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1		2				72	24		48	42		6		
#	ММДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			4				72	24		48	42		6		
#	МДК*																
#	УП.06.01	Учебная практика			4	РП		час	54			54	нед	1		1/2	
#	УП*																
#	ПП.06.01	Производственная практика				РП		час					нед				
#	ПП*																
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4														
#		Всего часов с учетом практик							126			102					
#	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1		3				72	24		48	42		6		
#	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			4				72	24		48	42		6		
#	МДК*																

#	УП.07.01	Учебная практика			4	РП		час	36			36	нед	1		
#	УП*															
#	ПП.07.01	Производственная практика			4	РП		час	180			180	нед	5		
#	ПП*															
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4													
#		Всего часов с учетом практик							288			264				
#	ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2		2				121	35		86	74		12		
#	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5						121	35		86	74		12		
#	МДК*															
#	УП.08.01	Учебная практика			5	РП		час	54			54	нед	1		1/2
#	УП*															
#	ПП.08.01	Производственная практика			6	РП		час	720			720	нед	20		
#	ПП*															
#	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6													
#		Всего часов с учетом практик							895			860				
#	ПМ*															
#	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			6				72	36		36		36		
#		Учебная и производственная практики						час	1476			1476	нед	41		
#		Учебная практика (Производственное обучение)						час	432			432	нед	12		
#		Концентрированная						час	432			432	нед	12		
#		Рассредоточенная						час					нед			
#		Производственная практика						час	1044			1044	нед	29		
#		Концентрированная						час	1044			1044	нед	29		
#		Рассредоточенная						час					нед			
#	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2		
#	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2		
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О														
#		в т.ч. в период обучения по циклам														
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП														
#		в т.ч. в период обучения по циклам														
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	13		37				4050	1350		2700	1786	842	72		
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	13		37				4050	1350		2700	1786	842	72		

#		Экзамены (без учета физ. культуры)
#		Зачеты (без учета физ. культуры)
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)

ОП.01	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**
		ПК 5.4	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**	**ПК 8.1**	**ПК 8.2**	**ПК 8.3**	**ПК 8.4**
		ПК 8.5	**ПК 8.6**										
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6	ПК 1.2										
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6	ПК 1.2										
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6	ПК 1.2										
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6	ПК 1.2										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6	ПК 1.2										
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**			
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5

ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**		
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	
ММДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
ПП.07.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 8.1**	**ПК 8.2**	**ПК 8.3**	**ПК 8.4**	**ПК 8.5**
		ПК 8.6											
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
УП.08.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ПП.08.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ФК.00	**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 6**									
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**
		ПК 5.4	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**	**ПК 8.1**	**ПК 8.2**	**ПК 8.3**	**ПК 8.4**
		ПК 8.5	**ПК 8.6**										

ГИА.00	*Государственная итоговая аттестация*	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2
		ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5
		ОК 6	ОК 7										