Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Ректор
Д.П. Ануфриев
26.05.2016

Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 26.05.2016г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное автономное образовательное учреждение астраханской области высшего образования "Астаханский архитек строительный университет" профессиональное училище АГАСУ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 — *код*
Повар, кондитер — *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** 2016

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			
4																	
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	*																
18																	
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	*																
24																	
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	*																
31																	
32																	
33	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		23				972	324		648	486	90	72		
34																	
35	ОП	Общепрофессиональный цикл			5				243	75		168	126	36	6		
36	ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1				51	17		34	28	6			
37	ОП.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1				51	17		34	28		6		
38	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				51	17		34	28	6			
39	ОП.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5				43	9		34	26	8			
40	ОП.5	Безопасность жизнедеятельности			2				47	15		32	16	16			
41	*																
42																	
43	П	Профессиональный цикл	9		18				657	213		444	360	18	66		
44																	
45	ПМ	Профессиональные модули	9		18				657	213		444	360	18	66		
46																	
47	ПМ.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	1		2				96	32		64	40	18	6		
48																	
49	МДК.1.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			2				96	32		64	40	18	6		
50	МДК*																
51																	
52	УП.1.01	Учебная практика			2	РП		час	36			36	нед	1			
53	УП*																
54																	
55	ПП.1.01	Производственная практика				РП		час					нед				
56	ПП*																
57																	
58	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2														

59		Всего часов с учетом практик							132			100					
61	ПМ.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1		2				44	14		30	24		6		
63	МДК.2.1	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.2.01	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
67	УП*																
69	ПП.2.01	Производственная практика				РП		час					нед				
70	ПП*																
72	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2														
73		Всего часов с учетом практик							116			102					
75	ПМ.3	Приготовление супов и соусов	1		3				84	28		56	44		12		
77	МДК.3.1	Технология приготовления супов и соусов			2				84	28		56	44		12		
78	МДК*																
80	УП.3.01	Учебная практика			2	РП		час	90			90	нед	2		1/2	
81	УП*																
83	ПП.3.01	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.4	Приготовление блюд из рыбы	1		2				72	24		48	42		6		
91	МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			3				72	24		48	42		6		
92	МДК*																
94	УП.4.01	Учебная практика			3	РП		час	36			36	нед	1			
95	УП*																
97	ПП.4.01	Производственная практика				РП		час					нед				
98	ПП*																
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	3														
#		Всего часов с учетом практик							108			84					
#	ПМ.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1		2				96	32		64	52		12		
#	МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			3				96	32		64	52		12		
#	МДК*																
#	УП.5.01	Учебная практика			3	РП		час	54			54	нед	1		1/2	
#	УП*																
#	ПП.5.01	Производственная практика				РП		час					нед				
#	ПП*																
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	3														
#		Всего часов с учетом практик							150			118					
#	ПМ.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1		2				72	24		48	42		6		
#	МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			4				72	24		48	42		6		
#	МДК*																
#	УП.6.01	Учебная практика			4	РП		час	54			54	нед	1		1/2	
#	УП*																
#	ПП.6.01	Производственная практика				РП		час					нед				
#	ПП*																
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4														
#		Всего часов с учетом практик							126			102					
#	ПМ.7	Приготовление сладких блюд и напитков	1		3				72	24		48	42		6		
#	МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков			4				72	24		48	42		6		
#	МДК*																

#	УП.7.01	Учебная практика			4	РП		час	36			36	нед	1		
#	УП*															
#	ПП.7.01	Производственная практика			4	РП		час	180			180	нед	5		
#	ПП*															
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4													
#		Всего часов с учетом практик							288			264				
#	ПМ.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2		2				121	35		86	74		12		
#	МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5						121	35		86	74		12		
#	МДК*															
#	УП.8.01	Учебная практика			5	РП		час	54			54	нед	1		1/2
#	УП*															
#	ПП.8.01	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	**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.1	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.2	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.3	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.4	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.5	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.1	**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.1.1	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.1.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПП.1.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.2	**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.2.1	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.2.01	*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.2.01	*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.3	**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.3.1	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.3.01	*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.3.01	*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.4	**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.4.1	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.4.01	*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.4.01	*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.5	**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.5.1	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.5.01	*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.5.01	*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.6	**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**	
МДК.6.1	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.6.01	*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.6.01	*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.7	**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.7.1	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.7.01	*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.7.01	*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.8	**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.8.1	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.8.01	*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.8.01	*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										