

Утверждаю
Директор ГБПОУ "КБСХК"
Кажаров М.С. _____
« ____ » _____ 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Кабардино-Балкарский сельскохозяйственный колледж"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 "Повар, кондитер"

Квалификация (ии): Повар, кондитер

Форма обучения Очная

Срок получения образования – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль: естественнонаучный

годы подготовки: 2022- 2026 годы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>	<i>неделя</i>
I курс	38	2	0	1	0	11	52
II курс	34	6	0	1	0	11	52
III курс	28	5	7	1	0	11	52
IV курс	0	7	30	2	2	2	43
Всего	100	20	37	5	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))								
		зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК								1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.
Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	ТО-17	ТО-21 УП -2 ПА-1	ТО-14 УП-3	ТО-20 УП-3 ПА-1	ТО-12 УП-5	ТО-16 ПП-7 ПА-1	УП-7 ПП-10	ПП-20 ПА-2 ГИА-2								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОДБ . 00	Общеобразовательные дисциплины				2124		2052	1580	472	0	0	54	18	510	630	364	440	108				
ОДБ . 01	Русский язык			2	129		93	81	12				30	6	51	42	0					
ОДБ . 02	Литература		4		215		215	185	30						51	42	42	80				
ОДБ . 03	Родная литература	2			76		76	68	8						34	42	0					
ОДБ . 04	Иностранный язык		4		189		189	129	60						51	42	56	40				
ОДУ . 05	Математика			4	368		350	308	42			12	6	102	126	42	80					
ОДБ . 06	История		5		227		227	215	12						34	63	42	40	48			
ОДБ . 07	Физическая культура		5		180		180	10	170						34	42	28	40	36			
ОДБ . 08	Основы безопасности жизнедеятельности		3		104		104	102	2						34	42	28	0				
ОДБ . 09	Информатика		5		240		240	204	36						17	63	56	80	24			
ОДБ . 10	Астрономия		2		72		72	66	6						51	21						
ОДУ . 11	Химия			4	197		179	111	68			12	6	34	63	42	40					
ОДУ . 12	Биология		4		127		127	101	26						17	42	28	40				
	Обязательная часть циклов ШПКРС				3708		3600	1183	365													
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины				482		458	343	115			18	6									
ОПД 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		55		55	47	8						34	21	0					
ОПД 02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		49		49	38	11						0	21	28					
ОПД 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		34		34	26	8						34	0	0					
ОПД 04/ АОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Адаптивные правовые основы профессиональной деятельности.		6		48		48	44	4										48			
ОПД 05	Калькуляция и учет			6	72		48	40	8			18	6							48		
ОПД 06	Охрана труда		6		40		40	36	4										24	16		
ОПД 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		40		40	28	12										24	16		
ОПД 08	Безопасность жизнедеятельности		6		48		48	46	2										0	48		
ОПД 09	Физическая культура				48		48	8	40											48		

ОПД. 10/ АОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	6			48		48	30	18						28	20			
ПМ 00	Профессиональные модули				3226		3142	840	250		2016	54	30						
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			Эм	632		606	148	26		432	20	6	34	156	164			
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			6	96		83	71	12		10	3	34	21	28				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				104		91	77	14		10	3	0	63	28				
УП 1	Учебная практика		3		180		180				180			0	72	108			
ПП 1	Производственная практика		6		252		252				252			0	0	0		252	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эм	874		860	240	80		540	8	6		28	328	144		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок			8	95		88	76	12		4	3		28	60	0			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				239		232	164	68		4	3			160	72			
УП 2	Учебная практика		5		180		180				180				108	72			
ПП 2	Производственная практика		8		360		360				360				0	0	0	108	252
ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эм	562		548	188	36		288	8	6		40	192	96		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			8	115		108	102	6		4	3		40	36	32			
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				123		116	86	30		4	3			84	32			
УП 3	Учебная практика		7		108		108				72				72			36	
ПП 3	Производственная практика		8		216		216				216				0	0	72	144	
ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эм	546		532	172	36		324	8	6		84	160			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента			8	111		104	96	8		4	3			24	80			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				111		104	76	28		4	3			24	80			
УП 4	Учебная практика		7		108		108				108				36			72	
ПП 4	Производственная практика		8		216		216				216				0	0	72	144	

ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Эм	612	596	92	72	432	10	6					36	128		
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	84	76	60	16		5	3					12	64		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			96	88	32	56		5	3					24	64		
УП 5	Учебная практика	7		144	144			144									144	
ПП 5	Производственная практика	8		288	288			288									108	180
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.																	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72													
ВСЕГО:					5904													
Государственная итоговая аттестация:																		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 17.06.2026 по 30.06.2026 (всего 2 нед)				всего	дисциплин и МДК				15	16	13	12	12	12	12	0	0	
					учебной практики				72	108	108	180	252					
					производств. практики									612	720			
					экзаменов				1	2	2	2	2					
								1	3	3	1	3	5	3	4			

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09
"Повар, кондитер"

№	Наименование
1	естественнонаучных дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
Лаборатории:	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
2	Актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский сельскохозяйственный колледж" разработан на основе ФГОС СПО Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" с изменениями и дополнениями 17 декабря 2020 г.

Закона РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012 г.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

-продолжительность учебной недели – пятидневная

-уроки по 45 минут, сгруппированные по парам

-формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

В колледже применяется "пятибалльная" система оценок. Текущий контроль знаний проводится в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии "Положением о текущем контроле успеваемости "

-организация консультаций;

В колледже проводятся групповые консультации при подготовке к экзаменам и индивидуальные консультации при выполнении общеобразовательных, проектных работ.

организация практики

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике.

Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных мастерских колледжа или, в соответствии с договорами на базовых предприятиях республики.

Реализация ИПКРС 43.01.09 "Повар, кондитер" предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю.

Производственная практика реализуется на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

-формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБСХК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10. (за счет объединения в комплексные формы контроля). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения.

Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;

- экзамен, дифференцированный зачет, зачет по междисциплинарному курсу;

- экзамен по модулю (квалификационный) по профессиональному модулю;

- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию составляет не более 72 часов в год.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

На сдачу устного экзамена предусматривается одна треть академического часа на каждого студента, на сдачу письменного или тестового экзамена – не более трех часов на учебную группу.

-порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов.

Занятия проводятся в учебных кабинетах и учебных цехах, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и кабинете информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

-формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде демонстрационного экзамена;

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На ГИА отводится 72 часа.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям или по специализациям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом Рекомендаций, определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры. Профессия 43.01.09 "Повар, кондитер" относится к естественнонаучному профилю. В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 "Повар, кондитер" при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 57 недель теоретического обучения (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) и промежуточной аттестации – 2 недели.

При формировании состава общеобразовательного цикла дисциплин руководствовались ФГОС СОО утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413, с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме: зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

4.2.1. Следует указать, в соответствии с какими компетенциями, как и на основании какого решения (к примеру, документа согласования с работодателями, распоряжения региональных органов управления образованием) сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули (в т. ч. МДК в их составе), которые образовательная организация вводит дополнительно к содержащимся в ПООП по ФГОС за счет часов вариативной части, при этом нумерация индекса дисциплин должны продолжать индексацию составляющих ПООП и объем нагрузки предусмотренный на их освоение.

4.2.2. Отражается состав изменений по структурным элементам ПООП изменять (номенклатуру и объем нагрузки по дисциплинам, МДК и практикам в зависимости от особенностей условий реализации программы в конкретной образовательной организации допускается, при этом обосновываются вносимые в структуру программы изменения).

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:

5904-2052-324-1980-180-72=1296 часов распределен на усиление и расширение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

4.3. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные (*выбрать и конкретизировать*) и указать за счет какой нагрузки они проводятся.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации – обосновать выбор форм и их количество, указать дисциплины и МДК по которым предусмотрены зачеты с оценкой. В случае включения демонстрационного экзамена в качестве промежуточной аттестации обосновать необходимость и место проведения процедур.

По общеобразовательному циклу экзамены проводятся по Русскому языку и Математике в соответствии с требованиями ФГОС СОО, по профильной дисциплине Химия. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОП. По родной литературе предусмотрен зачет без оценки. Учебным планом предусмотрено выполнение учащимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации – формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА. Для разработки оценочных средств для итоговой аттестации методическими рекомендациями направленными в исполнительные органы власти №2069 от 28.12.2017 предложено использовать задания разработанные ФУМО СПО с привлечением экспертов союза «Ворлдскиллс Россия» и работодателей, которые размещены в открытом доступе на официальном портале ФУМО в системе СПО www.fito-spo.ru, на официальном сайте Центра развития профессионального образования www.cpro-tri.com и/или стандарты компетенций и задания размещенные на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» <http://worldskills.ru/>.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация (2 недели – 72 часа) которая проводится в форме демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. с 17.06.2026 по 30.06.2026 (всего 2 нед)

5. Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Код	Наименование	Форма промежуточной аттестации

Условные обозначения:

з - зачёт

ДЗ - дифференцированный зачёт

Э - экзамен

Эк - экзамен комплексный

ДЗК - комплексный дифференцированный зачёт

Экв - экзамен квалификационный

ЗК-зачет комплексный

6. Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Продолжительность практики	
					неделя	ак.ч.
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП		2,3	5	180
2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПП		6	7	252
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		4,5	5	180
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	10	360
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		5,7	3	108
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	6	216
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		5,7	3	108
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	6	216
9	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП		7	4	144
10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПП		7,8	8	288
ИТОГО:					57	2052