

Министерство образования и науки Алтайского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Ребрихинский лицей профессионального образования»

Приложение к ППССЗ

УТВЕРЖДЕН

приказом директора № 116/1

от «28 » августа 2025г

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования – программы подготовки специалистов среднего звена

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**(группа №109)**

Квалификация: Специалист по  
поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

Ребриха, 2025г

## **Пояснительная записка**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП) – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- примерная основная образовательная программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» в актуальной редакции;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024г. № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.02.2024 №77380)
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024г. № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2024 №77830)
- приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в период их действия;
- приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №

610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

- распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- письма Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

- Устава КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года, 10 месяцев.

Специальность «Поварское и кондитерское дело» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 11 базовых (в том числе Основы безопасности и защиты Родины), 2 предмета на углубленном уровне - «Химия», «Информатика». В качестве дополнительного учебного предмета вводится предмет «Основы проектно-исследовательской деятельности». Кроме того общеобразовательный цикл содержит курсы по выбору обучающихся это родной язык (русский) или родная литература (русская). Общеобразовательные предметы изучаются на 1 курсе.

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). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищают его во время освоения

дополнительной дисциплины «Основы проектно-исследовательской деятельности». Для консультирования выполнения индивидуальных проектов обучающимися, преподаватели разрабатывают и проводят курсы внеурочной деятельности по преподаваемым предметам.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по предметам «Русский язык» и «Математика» и 1 экзамен устно по предмету на углубленном уровне, 11 дифференцированные зачеты, которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения, 2 промежуточных зачета по физической культуре и защита индивидуального проекта.

Согласно ФГОС СПО объем общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл формируется в Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл включает 5 дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура, Психология общения. Дисциплины изучаются на 2-4 курсах. Промежуточная аттестация включает 5 дифференцированных зачетов и 5 зачетов по физической культуре после каждого семестра. На общий гуманитарный и социально-экономический цикл предусмотрено 464 часа обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 327 часов на практические занятия.

### **Математический и общий естественнонаучный цикл**

Математический и общий естественнонаучный цикл формируется в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Математический и общий естественнонаучный цикл включает 2 дисциплины: Химия, Экологические основы природопользования. Дисциплины изучаются на 2 курсе. Промежуточная аттестация включает 2 дифференцированных зачета. На математический и общий естественнонаучный цикл предусмотрено 180 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 36 часов лабораторные и практические занятия.

## **Профессиональная подготовка**

Профессиональная подготовка включает два цикла: общепрофессиональный и профессиональный и составляет 3460 часа

### **Общепрофессиональный цикл**

На общепрофессиональный цикл отведено 869 часов обязательной аудиторной нагрузки. Учебные сборы (Безопасности жизнедеятельности) проводятся в количестве 35 часов.

### **Профессиональный цикл**

По данной специальности обучение проводится по 7 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2591 часов обязательной аудиторной нагрузки в том числе на учебную практику предусмотрено 396 часов, на производственную практику 720 часов и 144 часа на преддипломную практику.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике. Практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Видами практики являются: учебная практика и производственная практика. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения практики определяет Положение о практике обучающихся.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия практики 4 академических часа.

Производственная практика по профессии «Повар» проводится на предприятиях общественного питания, во время которой обучающиеся выполняют работы предусмотренные программой. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики. Контроль за ходом практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

**На первом курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(пекарь) и **ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **проводится экзамен по изученным модулям.**

**На втором курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **проводится экзамен по изученному модулю.**

**На третьем курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.03 и ПМ.04** проводится экзамен по изученным модулям.

**На четвертом курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.05** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **проводится экзамен.**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен – за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 180 часов.

### **Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация проводится в виде выполнения выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и в виде демонстрационного экзамена.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. На ГИА отводится шесть недель.

### **Распределение объема часов вариативной части**

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов итого (часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	36+12=48
ОГСЭ.02	История	36+12=48

ОГСЭ.05	Психология общения	32+8=40
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена питания	64+4=68
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32+32=64
ОП.10	Технология приготовления блюд национальной кухни	0+107=107
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	0+114=114
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+8=40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36+81=117
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34+6=40
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86+134=220
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+8=40
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36+105=141
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32+8=40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36+99=135
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32+8=40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52+121=173
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	96+108=204
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	0+180=180
УП.07	Учебная практика	72+36=108
	<b>Промежуточная аттестация по профессиональным модулям</b>	0+105=105
	<b>итоги</b>	1296

А		В		С		D		E		F		G		H		I		K		L		M		N		O		P		Q		R		S		T		U		V		W		X		Y		Z		AA		AB		AC		AD		AE		AF		AG		AH		AI		AJ		AK		AL		AM		AN		AO		AP		AQ		AR		AS		AT		AU		AV		AW		AX		AY		AZ		BA		BB		BC		BD		BE		BF		BG		BH		BI		BJ		BK		BL		BM		BN		BO		BP		BQ		BR		BS		BT		BU		BV		BW		BX		BY		BZ		CA		CB		CC		CD		CE		CF		CG		CH		CI		CJ		CK		CL		CM		CN		CO		CP		CQ		CR		CS		CT		CU		CV		CW		CX		CY		CZ		DA		DB		DC		DD		DE		DF		DG		DH		DI		DJ		DK		DL		DM		DN		DO		DP		DQ		DR		DS		DT		DU		DV		DW		DX		DY		DZ		EA		EB		EC		ED		EE		EF		EG		EH		EI		EJ		EK		EL		EM		EN		EO		EP		EQ		ER		ES		ET		EU		EV		EW		EX		EY		EZ		FA		FB		FC		FD		FE		FF		FG		FH		FI		FJ		FK		FL		FM		FN		FO		FP		FQ		FR		FS		FT		FU		FV		FW		FX		FY		FZ		GA		GB		GC		GD		GE		GF		GG		GH		GI		GJ		GK		GL		GM		GN		GO		GP		GQ		GR		GS		GT		GU		GV		GW		GX		GY		GZ		HA		HB		HC		HD		HE		HF		HG		HH		HI		HJ		HK		HL		HM		HN		HO		HP		HQ		HR		HS		HT		HU		HV		HW		HX		HY		HZ		IA		IB		IC		ID		IE		IF		IG		IH		II		IJ		IK		IL		IM		IN		IO		IP		IQ		IR		IS		IT		IU		IV		IW		IX		IY		IZ		JA		JB		JC		JD		JE		JF		JG		JH		JI		JJ		JK		JL		JM		JN		JO		JP		JQ		JR		JS		JT		JU		JV		JW		JX		JY		JZ		KA		KB		KC		KD		KE		KF		KG		KH		KI		KJ		KK		KL		KM		KN		KO		KP		KQ		KR		KS		KT		KU		KV		KW		KX		KY		KZ		LA		LB		LC		LD		LE		LF		LG		LH		LI		LJ		LK		LM		LN		LO		LP		LQ		LR		LS		LT		LU		LV		LW		LX		LY		LZ		MA		MB		MC		MD		ME		MF		MG		MH		MI		MJ		MK		ML		MN		MO		MP		MQ		MR		MS		MT		MU		MV		MW		MX		MY		MZ		NA		NB		NC		ND		NE		NF		NG		NH		NI		NJ		NK		NL		NM		NO		NP		NQ		NR		NS		NT		NU		NV		NW		NX		NY		NZ		OA		OB		OC		OD		OE		OF		OG		OH		OI		OJ		OK		OL		OM		ON		OO		OP		OQ		OR		OS		OT		OU		OV		OW		OX		OY		OZ		PA		PB		PC		PD		PE		PF		PG		PH		PI		PJ		PK		PL		PM		PN		PO		PP		PQ		PR		PS		PT		PU		PV		PW		PX		PY		PZ		QA		QB		QC		QD		QE		QF		QG		QH		QI		QJ		QK		QL		QM		QN		QO		QP		QQ		QR		QS		QT		QU		QV		QW		QX		QY		QZ		RA		RB		RC		RD		RE		RF		RG		RH		RI		RJ		RK		RL		RM		RN		RO		RP		RQ		RR		RS		RT		RU		RV		RW		RX		RY		RZ		SA		SB		SC		SD		SE		SF		SG		SH		SI		SJ		SK		SL		SM		SN		SO		SP		SQ		SR		SS		ST		SU		SV		SW		SX		SY		SZ		TA		TB		TC		TD		TE		TF		TG		TH		TI		TJ		TK		TL		TM		TN		TO		TP		TQ		TR		TS		TU		TV		TW		TX		TY		TZ		UA		UB		UC		UD		UE		UF		UG		UH		UI		UJ		UK		UL		UM		UN		UO		UP		UQ		UR		US		UT		UU		UV		UW		UX		UY		UZ		VA		VB		VC		VD		VE		VF		VG		VH		VI		VJ		VK		VL		VM		VN		VO		VP		VQ		VR		VS		VT		VU		VV		VW		VX		VY		VZ		WA		WB		WC		WD		WE		WF		WG		WH		WI		WJ		WK		WL		WM		WN		WO		WP		WQ		WR		WS		WT		WU		WV		WW		WX		WY		WZ		XA		XB		XC		XD		XE		XF		XG		XH		XI		XJ		XK		XL		XM		XN		XO		XP		XQ		XR		XS		XT		XU		XV		XW		XX		XY		XZ		YA		YB		YC		YD		YE		YF		YG		YH		YI		YJ		YK		YL		YM		YN		YO		YP		YQ		YR		YS		YT		YU		YV		YW		YX		YY		YZ		ZA		ZB		ZC		ZD		ZE		ZF		ZG		ZH		ZI		ZJ		ZK		ZL		ZM		ZN		ZO		ZP		ZQ		ZR		ZS		ZT		ZU		ZV		ZW		ZX		ZY		ZZ	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Курс 1								Распределение по курсам и семестрам																Курс 3								Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые работы		Другие	Самостоятельная работа	в том числе по выбору	по выбору	всего	Обязательная				в том числе				Проектная				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
												Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум	Среднее	Консультации	всего	Максимум																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	



[illegible]

[illegible]