

Таблица 2

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В т.ч. часов обязательных учебных занятий | Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)         | Коды формируемых компетенций  |
|--------|--|--|---|---|---|
|        | Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"   | 756  | 504                                       |   |   |
| ОП.00  | Общепрофессиональный учебный цикл  | 232  | 160                                       |   |   |
|        | <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных</p> |  |   | ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| <p>результатов;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> |  |  |   |   |
| <p>уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания;</p>   |  |  | <p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <p>знать:</p> <p>роль пищи для организма человека;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>понятие рациона питания;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>методику составления рационов питания;</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп</p> |  |  |  | <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |
|--|--|--|--|---|

|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  | <p>продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>  |  |  |  |   |
|  | <p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики основных типов организации общественного питания;</p> |  |  | <p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| <p>принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>       |  |  |   |   |
| <p>уметь:</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои трудовые права в рамках действующего <b>законодательства</b>;</p> <p>знать:</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные положения законодательства,</p> |  |  | <p>ОП.04.<br/>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |

|  |  |    |                                       |   |
|--|--|----|---------------------------------------|---|
| <p>регулирующего трудовые отношения;</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда</p>   |  |    |                                       |   |
| <p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения</p> |  | 32 | ОП.05. Безопасность жизнедеятельности | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |

и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в

|       |  |     |     |  |                                     |
|-------|--|-----|-----|--|-------------------------------------|
|       | <p>добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p> |     |     |  |                                     |
| П.00  | Профессиональный учебный цикл  | 452 | 308 |  |                                     |
| ПМ.00 | Профессиональные модули  | 452 | 308 |  |                                     |
| ПМ.01 | <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и</p>   |     |     | <p>МДК.01.01.<br/>Технология<br/>обработки сырья и<br/>приготовления блюд<br/>из овощей и грибов</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> |



оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

|       |   |  |  |   |                                     |
|-------|---|--|--|---|-------------------------------------|
|       | <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p>правила их безопасного использования</p>   |  |  |   |                                     |
| ПМ.02 | <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> |  |  | <p>МДК.02.01.<br/>Технология<br/>подготовки сырья и<br/>приготовления блюд<br/>и гарниров из круп,<br/>бобовых,<br/>макаронных изделий,<br/>яиц, творога, теста</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> |

|       |   |  |  |                          |          |
|-------|---|--|--|--------------------------|----------|
|       | <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> |  |  |                          |          |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов  |  |  | МДК.03.01.<br>Технология | ОК 1 - 8 |

|  |  |  |                              |              |
|--|--|--|------------------------------|--------------|
| <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и</p> |  |  | приготовления супов и соусов | ПК 3.1 - 3.4 |
|--|--|--|------------------------------|--------------|

|       |  |  |  |   |                                     |
|-------|--|--|--|---|-------------------------------------|
|       | <p>соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> |  |  |   |                                     |
| ПМ.04 | <p>Приготовление блюд из рыбы</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p>  |  |  | <p>МДК.04.01.<br/>Технология<br/>обработки сырья и<br/>приготовления блюд<br/>из рыбы</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> |

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке

|       |  |  |  |  |                                     |
|-------|--|--|--|--|-------------------------------------|
|       | <p>сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> |  |  |  |                                     |
| ПМ.05 | <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом</p>  |  |  | <p>МДК.05.01.<br/>Технология<br/>обработки сырья и<br/>приготовления блюд<br/>из мяса и домашней<br/>птицы</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> |

качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;



|              |  |  |  |   |                                     |
|--------------|--|--|--|---|-------------------------------------|
|              | <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>  |  |  |   |                                     |
| <p>ПМ.06</p> | <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных</p> |  |  | <p>МДК.06.01.<br/>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> |

блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим

|       |  |  |  |  |                                     |
|-------|--|--|--|--|-------------------------------------|
|       | <p>хранения;</p> <p>требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>  |  |  |  |                                     |
| ПМ.07 | <p>Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления сладких блюд;</p> <p>приготовления напитков;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> |  |  | <p>МДК.07.01.<br/>Технология приготовления сладких блюд и напитков</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> |

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления,

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд

|       |   |  |  |   |                                     |
|-------|---|--|--|---|-------------------------------------|
|       | <p>и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>   |  |  |   |                                     |
| ПМ.08 | <p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских</p> |  |  | <p>МДК.08.01.<br/>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> | <p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p> |

изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских

|       |   |     |     |  |   |
|-------|---|-----|-----|--|---|
|       | <p>изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>  |     |     |  |   |
| ФК.00 | <p>Физическая культура</p> <p>В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p> | 72  | 36  |  | <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 8</p> |
|       | <p>Вариативная часть учебных циклов ППКРС</p> <p>(определяется образовательной организацией)</p>  | 216 | 144 |  |   |
|       | <p>Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной</p>   | 972 | 648 |  |   |

|        |   |                 |          |  |  |
|--------|---|-----------------|----------|--|--|
|        | части ППКРС   |                 |          |  |  |
| УП.00  | Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования                     | 21 нед./41 нед. | 756/1476 |  | ОК 1 - 8   |
| ПП.00  | Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования            |                 |          |  | ПК 1.1 - 1.2<br>ПК 2.1 - 2.5<br>ПК 3.1 - 3.4<br>ПК 4.1 - 4.3<br>ПК 5.1 - 5.4<br>ПК 6.1 - 6.4<br>ПК 7.1 - 7.3<br>ПК 8.1 - 8.6 |
| ПА.00  | Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования             | 1 нед./2 нед.   |          |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/ на базе основного общего образования | 1 нед./2 нед.   |          |  |  |