



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н. Брежнев
«17» июня 2022 года
(Приказ от 17 июня 2022 г. № 266 /у)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная (для СПО)</i>				
I курс	39,5	0	0	0	1,5	0	11	52
II курс	33	4	2	0	2	0	11	52
III курс	32	4	4	0	2	0	10	52
IV курс	18,5	5	6	4	1,5	6	2	43
Всего	123	13	12	4	7	6	34	199

4. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	технологического оборудования хлебопекарного производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

5.1. Нормативная база реализации ППСЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №373 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№33402 от 01.08. 2014 г.);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 августа 2019 г. № 406;

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 120 недель

Учебная практика обучающихся 14 недель

Производственная практика обучающихся 11 недель

Производственная практика (преддипломная) 4 недели

Промежуточная аттестация обучающихся 7 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 34 недели

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

 общеобразовательного;

 общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента в год, формы проведения консультаций: индивидуальные занятия.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов; профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика.

Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 13 недель (468 часов), распределяется следующим образом:

2 курс – 4 недели,

3 курс – 4 недели,

4 курс – 5 недель.

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (4 недели – 144 часа) на 3 курсе.

ПМ.03 Производство кондитерских изделий (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

ПМ.04 Производство макаронных изделий (2 недели – 72 часа) на 4 курсе.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе;

Производственная практика – 12 недель (432 часа) реализуется на 2 и 4 курсах в рамках:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (4 недели – 144 часа) на 3 курсе;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий (3 недели – 108 часов) на 4 курсе;

ПМ.04 Производство макаронных изделий (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (1 неделя – 36 часов) на 4 курсе.

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) реализуется на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль;

самостоятельные работы;

устный опрос;

проверка выполнения письменных домашних заданий;

защита практических работ;

индивидуальные задания;

контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

зачеты;

дифференцированные зачеты;

экзамены

экзамены (квалификационные)

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий, за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и балльная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- Русский язык,
- Литература;
- Иностранный язык;
- Математика;

- История;
- Физическая культура;
- Основы безопасности жизнедеятельности;
- Астрономия;
- Информатика;
- Химия;
- Родной язык;
- Биология

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», геометрия», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Информатика», «Химия» и «Родной язык» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Математика», «Информатика» и «Химия».

В учебный план включен 1 дополнительный учебный предмет, учитывающий специфику специальности: «Биология».

В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный цикл составляет:

максимальная учебная нагрузка – 1404 часа,

обязательная учебная нагрузка – 1404 часов, из них:

теоретические занятия – 698 часов, лабораторные и практические занятия – 706 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» и «Биология», «История».

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1350 часов максимальной нагрузки (900 часов обязательной аудиторной нагрузки) по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в следующем объеме:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

«История» – увеличили на 16 часов

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

«Химия» - увеличили на 62 часа

Профессиональный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:

введена дисциплина «Основы предпринимательства» – 66 часов, «Планирование профессиональной карьеры» - 48 часов, «Рисование и лепка» - 48 часов, «Основы финансовой грамотности» - 48 часов.

Введены отдельные темы (дидактические единицы):

«Инженерная графика» увеличили на 70 часов, «Техническая механика» увеличили на 60 часов, «Электротехника и электронная техника» увеличили на 30 часов, «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» увеличили на 60 часов, «Автоматизация технологических процессов» увеличили на 45 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» увеличили на 50 часов, «Метрология и стандартизация» увеличили на 50 часов, «Правовые основы профессиональной деятельности» увеличили на 30 часов, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» увеличили на 40 часов, «Безопасность жизнедеятельности» увеличили на 20 часов».

Профессиональные модули: введены отдельные темы (дидактические единицы).

«МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья» увеличили на 37 часов, «МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» увеличили на 160 часов, МДК 03.02 «Технология производства мучных кондитерских изделий» увеличили на 100 часов.

Введен МДК:

МДК 06.01 «Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий 310 часов.

6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью

Е.В. Никитова

В.В. Минайлов

И.Н. Бурцева

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 3г. 10 мес.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся							распределение обязательной нагрузки по курсам							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в форме практической подготовки	в том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							лекций, уроков	лабораторно-практические занятия	курсов. работа (проект)	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОУП	Общеобразовательные учебные предметы		1404		1404	256	698	706		564	686	90	64	0	0	0	0
	Общие учебные предметы		934		934	162	402	532		408	418	44	64	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-,Э	78		78	16	38	40		34	44						
ОУП.02	Литература	-,ДЗ	120		120	24	62	58		52	68						
ОУП.03	Иностранный язык	-,ДЗ	120		120	24	0	120		54	66						
ОУП.04	Математика	-, -,Э	234		234	46	150	84		54	72	44	64				
ОУП.05	История	-,Э	120		120	24	62	58		54	66						
ОУП.06	Физическая культура	З,ДЗ	120		120	24	2	118		54	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70		70	14	36	34		70							
ОУП.08	Астрономия	-,ДЗ	72		72	14	52	20		36	36						
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей		348		348	70	214	134		88	214	46	0	0	0	0	0
ОУП.09	Информатика	-,ДЗ	100		100	20	50	50		34	66						
ОУП.10	Химия	-, -,Э	168		168	34	108	60		54	68	46					
ОУП.11	Родной язык	-,ДЗ	80		80	16	56	24			80						
	Дополнительные учебные предметы		122		122	24	82	40		68	54	0	0	0	0	0	0
ОУП.12	Биология	-,Э	122		122	24	82	40		68	54						
	Индивидуальный проект	-,Защита	18		18												
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ		5438	1513	3924	3046	1660	1324	40	48	142	486	764	576	864	576	468

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		672	224	448	178	92	356		0	0	140	104	92	32	80	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	18	40	8								48	
ОГСЭ.02	История	-,-,ДЗ	96	32	64	24	52	12				64					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,Э	168		168	68	0	168				44	64	60			
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,3,3,3,ДЗ	336	168	168	68	0	168				32	40	32	32	32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		430	144	286	114	186	100		0	0	0	166	46	38	36	0
ЕН.01	Математика	-,-,-,ДЗ	106	36	70	28	40	30					70				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	14	26	10								36	
ЕН.03	Химия	-,-,-,-,-,Э	270	90	180	72	120	60					96	46	38		
П.00	Профессиональный учебный цикл		4336	1145	3190	2754	1382	868	40	48	142	346	494	438	794	460	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1618	540	1078	642	644	434	0	48	48	96	192	164	284	144	102
ОП.01	Инженерная графика	-,-,-,Э	144	48	96	58	54	42					96				
ОП.02	Техническая механика	-,-,-,-,Э	144	48	96	58	52	44						96			
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	72	24	48	28	32	16		48							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,ДЗ	144	48	96	58	56	40					96				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-,-,-,-,-,Э	144	48	96	58	52	44							44	52	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	144	48	96	58	48	48							96		
ОП.07	Метрология и стандартизация	-,-,Э	144	48	96	58	56	40				96					
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	28	28	20							48		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,-,Э	120	40	80	48	50	30								44	36
ОП.10	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	28	36	12							48		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ	102	34	68	40	48	20						68			
ОП.12	Основы предпринимательства	-,-,-,-,-,-,ДЗ	99	33	66	38	46	20									66
ОП.13	Рисование и лепка	-,-,-,-,-,-,ДЗ	73	25	48	28	24	24								48	
ОП.14	Планирование профессиональной карьеры	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	28	30	18							48		
ОП.15	Основы финансовой грамотности	-,-,ДЗ	72	24	48	28	32	16			48						
ПМ.00	Профессиональные модули		2718	605	2112	2112	738	434	40	0	94	250	302	274	510	316	366
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-,-,Э(к)	252	60	192	192	78	42			94	98	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-,-,Э	180	60	120	120	78	42			94	26					

ПП 01	Производственная практика	-,-,ДЗ	72		72	72						72					
ПМ 02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,Эк	747	152	594	594	176	110	20	0	0	0		274	320	0	0
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,Э	459	153	306	306	176	110	20					202	104		
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	144		144	144								72	72		
ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	144		144	144									144		
ПМ. 03	Производство кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Эк	651	145	506	506	176	94	20	0	0	0	0	0	190	316	0
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-,-,-,-,Э	111	37	74	74	52	22							74		
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	324	108	216	216	124	72	20						116	100	
УП 03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108											108
ПП 03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108											108
ПМ 04	Производство макаронных изделий	-,-,-,-,-,-,Эк	312	56	256	256	68	44		0	0	0	0	0	0	0	256
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	-,-,-,-,-,-,Э	168	56	112	112	68	44									112
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72											72
ПП 04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72											72
ПМ 05	Организация работы структурного подразделения	-,-,-,-,-,-,-,Эк	147	37	110	110	50	24		0	0	0	0	0	0	0	110
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,-,-,Э	111	37	74	74	56	18									74
ПП 05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36	36											36
ПМ 06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь"	-,-,-,Эк	609	155	454	454	190	120		0	0	152	302	0	0	0	0
МДК 06.01	Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий	-,-,-,Э	465	155	310	310	190	120				152	158				

