Министерство образования и науки Пермского края

Утверждаю
директор колледжа
Десяткова С.В.
04.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Строгановский колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=
II																0	0	=	=	8	8	8																0	8	8	8		=	=	=	=	=	=	=	=
III												0	8	8	8	8	8	=	=																	0	0	8	8	8	8	8	8		=	=	=	=	=	=	=	=
IV														0	8	8	8	=	=	8	8	8												X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- [0] Учебная практика
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [::] Промежуточная аттестация
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [=] Каникулы
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	41	17	24															11	52		
II	32	15	17				3	2	1	6		6						11	52		
III	28	11	17				3	1	2	11	5	6						10	52		
IV	24	13	11				1	1		6	3	3	4		4	4	2	2	43		
Всего	**125**	**56**	**69**				**7**	**4**	**3**	**23**	**8**	**15**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам																							Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4							
												в том числе					Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																	17 нед			24 нед			15 (2) нед			17 (7) нед			11 (6) нед			17 (8) нед			13 (4) нед			11 (7) нед				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36		35,41	36		32,75	36		33,76	36		31,83	36		32,71	36		31,92	36		30,94	36		33		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		10				1476	32	18	1388	1376	12		38	32	612		602	864	18	786																			
СО	Среднее общее образование	4		10				1476	32	18	1388	1376	12		38	32	612		602	864	18	786																			
ОУД	Обязательные учебные дисциплины	4		10				1476	32	18	1388	1376	12		38	32	612		602	864	18	786																			
ОУД.01	Русский язык	2						90		6	78	78			6		34		34	56	6	44																			
ОУД.02	Литература	2						118			118	118					50		50	68		68																			
ОУД.03	Математика	2		1				246		6	232	232			8		108		106	138	6	126																			
ОУД.04	Иностранный язык			2				120			118	118			2		50		50	70		68																			
ОУД.05	Информатика			2				110			108	108			2		50		50	60		58																			
ОУД.06	Физика			2				102			100	100			2		34		34	68		66																			
ОУД.07	Химия	2						122		6	110	110			6		54		54	68	6	56																			
ОУД.08	Биология			2				74			72	72			2		34		34	40		38																			
ОУД.09	История			2				120			118	118			2		34		34	86		84																			
ОУД.10	Обществознание			2				112			110	110			2		34		34	78		76																			
ОУД.11	География			1				38			36	24	12		2		38		36																						
ОУД.12	Физическая культура			2				120			118	118			2		50		50	70		68																			
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2				72			70	70			2		36		36	36		34																			
БД.14	Индивидуальный проект							32	32							32	6			26																					
																																								69,49%	30,51%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20		39	1	1		4248	216	24	3794	1480	1002	32	214								612	2	574	864	6	764	612	2	556	900	6	798	612	6	526	648	2	576	2952	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1		9				536	24	2	486	118	368		24								60		60	110		100	44		44	68		64	138	2	124	116		94	432	104
ОГСЭ.01	Основы философии			5				42	4		36	36			2																							42		36	36	6
ОГСЭ.02	История			3				42	4		36	36			2											42		36													36	6
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468				174	4		164		164		6								30		30	34		32	22		22	34		32	26		26	28		22	164	10
ОГСЭ.04	Физическая культура			468				174	4		164	6	158		6								30		30	34		32	22		22	34		32	26		26	28		22	164	10
ОГСЭ.05	Психология общения			8				36	6		28	10	18		2																				18		14	18		14	32	4
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	4						68	2	2	58	30	28		6																				68	2	58					68
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2				258	18	2	228	168	60		10											54		48	60		50	78		78	66	2	52				180	78
ЕН.01	Химия	6						162	10	2	144	104	40		6														60		50	78		78	24	2	16				144	18
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5				42	4		36	32	4		2																				42		36				36	6
ЕН.03	Математика			4				54	4		48	32	16		2											54		48														54
ОП	Общепрофессиональный цикл	6		8				976	84	12	828	474	354		52								210		190	160	4	130	108		102	252	6	198	84		78	162	2	130	612	364
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4						72	4	2	60	38	22		6								32		32	40	2	28													64	8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						86	6	2	72	50	22		6								44		42	42	2	30													72	14
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4				70	4		64	38	26		2								36		36	34		28													70	
ОП.04	Организация обслуживания			5				70	4		64	30	34		2											44		44	26		20										70	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						114	10	2	96	54	42		6														42		42	72	2	54							96	18
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7				38	4		32	26	6		2																							38		32	38	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6						114	10	2	96	24	72		6														40		40	74	2	56							96	18
ОП.08	Охрана труда			3				38	4		32	22	10		2								38		32																38	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4						80	4	2	68	20	48		6																				42		42	38	2	26	68	12
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			3				60	10		48	36	12		2								60		48																	60
ОП.11	Метрология и стандартизация			8				42	4		36	26	10		2																							42		36		42
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	6						106	10	2	88	68	20		6																	106	2	88								106
ОП.13	Кухни народов мира			8				42	4		36	26	10		2																				42		36					42
ОП.14	Дизайн блюд			8				44	6		36	16	20		2																							44		36		44

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам																					Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						
												в том числе					Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																	17 нед			24 нед			15 (2) нед			17 (7) нед			11 (6) нед			17 (8) нед			13 (4) нед			11 (7) нед				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
ПЦ	Профессиональный цикл	12		20	1	1		2478	90	8	2252	720	220	32	128								342	2	324	540	2	486	400	2	360	502		458	324	2	272	370		352	1728	750
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4				248	12	2	214	78	28		20								34		32	214	2	182												220	28
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				56	6		48	32	16		2								34		32	22		16												56	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				72	6	2	58	46	12		6											72	2	58												44	28
УП.01.01	Учебная практика			4	РП		час	36			36	нед	1				час			час			час			час		36	час			час			час			час			36	
ПП.01.01	Производственная практика			4	РП		час	72			72	нед	2				час			час			час			час		72	час			час			час			час			72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4						12							12											12														12	
	Всего часов по МДК							128			106																														
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	3		2	1			524	18	2	484	200	52	16	20											170		160	354	2	324									374	150
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						46	8		36	26	10		2											46		36												46	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			5			250	10	2	232	174	42	16	6											124		124	126	2	108									100	150
УП.02.01	Учебная практика			5	РП		час	36			36	нед	1				час			час			час			час			час		36	час			час			час			36	
ПП.02.01	Производственная практика			5	РП		час	180			180	нед	5				час			час			час			час			час		180	час			час			час			180	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5						12							12														12											12	
	Всего часов по МДК							296			268																														
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	1		3				326	16		294	84	30		16														46		36	268		258	12						116	210
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				46	8		36	26	10		2														46		36										18	28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6				88	8		78	58	20		2																	88		78							50	38
УП.03.01	Учебная практика				РП		час	36			36	нед	1				час			час			час			час			час			час		36	час			час				36
ПП.03.01	Производственная практика			7	РП		час	144			144	нед	4				час			час			час			час			час			час		144	час			час			36	108
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7						12							12																				12					12	
	Всего часов по МДК							134			114																														
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	1		4				234	18		200	62	30		16																	234		200							182	52
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				46	8		36	26	10		2																	46		36							26	20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				68	10		56	36	20		2																	68		56							36	32
УП.04.01	Учебная практика			6	РП		час	36			36	нед	1				час			час			час			час			час			час		36	час			час			36	
ПП.04.01	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2				час			час			час			час			час			час		72	час			час			72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6						12							12																	12								12	
	Всего часов по МДК							114			92																														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам																					Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4							
											в том числе						Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																	17 нед			24 нед			15 (2) нед			17 (7) нед			11 (6) нед			17 (8) нед			13 (4) нед			11 (7) нед				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
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	2		3				312	18	2	272	96	32		20																						312	2	272				232	80
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				46	8		36	24	12		2																						46		36				24	22
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7						110	10	2	92	72	20		6																						110	2	92				52	58
УП.05.01	Учебная практика			7	РП	☐	час	36			36	нед	1				час			час			час			час			час			час			час			час		36	час			36	
ПП.05.01	Производственная практика			7	РП	☐	час	108			108	нед	3				час			час			час			час			час			час			час			час		108	час			108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7						12							12																						12						12	
	Всего часов по МДК							156			128																																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		1		1		226			208	46	38	16	18																									226		208	150	76
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8				8		106			100	46	38	16	6																									106		100	42	64
ПП.06.01	Производственная практика			8	РП	☐	час	108			108	нед	3				час			час			час			час			час			час			час			час			час		108	108	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8						12							12																									12				12
	Всего часов по МДК							106			100																																	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	2		2				464	8	2	436	154	10		18								308	2	292	156		144														310	154
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	3						236	8	2	220	154	10		6								236	2	220																	130	106
УП.07.01	Учебная практика			3	РП	☐	час	72			72	нед	2				час			час			час		72	час			час			час			час			час			72	
ПП.07.01	Производственная практика			4	РП	☐	час	144			144	нед	4				час			час			час			час		144	час			час			час			час			108	36
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4						12							12											12																12
	Всего часов по МДК							236			220																																	
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1080			1080	нед	30				час			час			час		72	час		252	час		216	час		288	час		144	час		108		
	Учебная практика						час	252			252	нед	7				час			час			час		72	час		36	час		36	час		72	час		36	час				
	Концентрированная						час	252			252	нед	7				час			час			час		72	час		36	час		36	час		72	час		36	час				
	Рассредоточенная						час					нед					час			час			час			час			час			час			час			час				
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	828			828	нед	23				час			час			час			час		216	час		180	час		216	час		108	час		108		
	Концентрированная						час	828			828	нед	23				час			час			час			час		216	час		180	час		216	час		108	час		108		
	Рассредоточенная						час					нед					час			час			час			час			час			час			час			час				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП	☐	час	144			144	нед	4				час			час			час			час			час			час			час			час		144	144	
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6				час			час			час			час			час			час			час			час		216		
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4				час			час			час			час			час			час			час			час		144	144	
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2				час			час			час			час			час			час			час			час		72	72	
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед					час			час			час			час			час			час			час			час				
	Проведение государственных экзаменов						час					нед					час			час			час			час			час			час			час			час				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							18												18																					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							24															2			6			2			6			6			2			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	24		49	1	1		5940	248	42	5398	2856	1014	32	252	32	612		602	864	18	786	612	2	574	864	6	764	612	2	556	900	6	798	612	6	526	864	2	792	4644	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			4			1			7			2			5			3			2				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	2			7			4			6			6			4			4			6			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													1												
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																					1				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика	▼	☒	☒
				[4]	УП.01.01 Учебная практика	▼	☒	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика	▼	☒	☒
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика	▼	☒	☒
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.13 Кухни народов мира	▼	☒	☒
				[8]	ОП.14 Дизайн блюд	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	