

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

/Ю.А.Митько

« 28 » *сентября* 2022г. *г. 33-02* 2022г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
среднего профессионального образования*

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2022-2024 учебный год

Квалификация: Повар Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 1 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

Екатеринбург

2022 г.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 41
от «25» февраля 2022 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР И.С.Шаманаева
Заведующий отделением ППКРС Ф.А.Азисова
« 25 » 02 2022 г.

Представители работодателя:

Адришников А.В.
« 25 » февраля 2022 г.
Гербунов А.В.
« 25 » февраля 2022 г.



1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;
3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015 г.);
5. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. №66211);
6. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;
7. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;
8. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;

9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

10. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

12. Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

13. Приказа Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018г.

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189 (ред. От 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.) Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011 г. № 19993;

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

4. Методических рекомендаций по разработке основных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн.

5. Рекомендаций, утвержденных Министерством Просвещения РФ 14.04.2021 г. содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки.

Учебный план имеет следующую структуру:

-Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»»

Организация консультаций – групповые и индивидуальные из расчета

4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану.

Каникулы запланированы в объеме 13 недель: 1 курс обучения 2 недели в зимний период и 9 недель в летний период, 2 курс – 2 недели в зимний период.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по окончанию учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.3. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе учебной и производственной практики;
- государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общепрофессиональных дисциплин практическая подготовка составляет 61%, в рамках профессионального цикла-87%.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 66% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 2 недели (72 часа),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),

- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 7 недель (252 часов),

- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 5 недель (180 часов),

- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 8 недель (288 часов),

- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики. На демонстрационный экзамен

выделяется по 12 часов из часов в каждом профессиональном модуле из часов, заложенных на производственное обучение;

По ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 46 часов (согласно требованиям ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер – не менее 40 часов): Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов (без промежуточной аттестации) обязательной учебной нагрузки, что составляет 75 % общего бюджета учебного времени и вариативной части

в объеме **720** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 25 % общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

-на увеличение объема времени общепрофессионального цикла на 468 ч.:

ОП.01. Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиены;

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОП 08. Физическая культура.

- на введение новых общепрофессиональных дисциплин – 298 ч.:

ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания;

ОП 11. Деловая культура и антикоррупционное поведение;

ОП 12. Психология профессиональной деятельности;

(для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»)

ОП 13. Кухня народов России;

ОП 14. Кухня народов мира;

ОП.15. Рисование и лепка;

ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательства.

-на увеличение объема времени профессиональных модулей - 156ч., в том числе МДК, производственных практик:

-Мдк 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов;

-Мдк 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- ПП ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- ПП ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

- на введение новых профессиональных модулей - 96ч.:

- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов и по рекомендациям работодателей, они профессиональных и общих компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО 43.01.09.

- «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» - для повышения профессиональной активности у обучающихся, возможности карьерного роста и освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»;

- «Деловая культура и антикоррупционное поведение» и «Психология профессиональной деятельности» - для освоения ОК 06. «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения», выработки умения у обучающихся представлять себя работодателю, увеличить уровень коммуникативных способностей, более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах, умения работать в команде, выработать правила

законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности и для освоения;

-«Кухня народов России», «Кухня народов мира» и ПМ.06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели» необходимы для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами.

- «Рисование и лепка» формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание. Обучающиеся практически тренируются лепке из пищевых

деятельности» - для освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина закладывает основы знаний для развития собственного бизнеса.

Дисциплины: «Кухня народов России» и «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» предусматривают выполнение проектно-исследовательской работы обучающимися и при промежуточной аттестации последующую защиту выполненных работ.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	23	8	10	-		-	11	52
II курс	19	7	14	-		1	2	43
Всего	42	15	24	-		1	13	95

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачёты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
1.КЭ Мдк 01.01-01.02. 2.КЭ Мдк 02.01-02.02.	1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	1. Деловая культура и антикоррупционное поведение. 2. УП пм 01 3. ПП пм 01	1. Основы товароведения продовольственных товаров. 2. КЭ Мдк 03.01.-03.02. 3.Техническое оснащение и организация рабочего места 4. Кухня народов России 5. ДЭ ПМ 02.	1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1. Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности 2. Рисование и лепка 3. УП пм 02 4. ПП пм 02 5. УП пм 03

7 экзаменов/ 10 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
1. КЭ Мдк 04.01.-04.02. 2. ДЭ ПМ 03. 3. ДЭ ПМ 04.	1. Безопасность жизне- деятельности.	Физическая культура 1. Охрана труда 2. ПП пм 03 3. УП пм 04 4. ПП пм 04	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2.КЭ Мдк 05.01.-05.02. 3. Кухня народов мира. 4. ПМ 06. 5. ДЭ ПМ 05.	Физическая культура 1. Основы калькуляции и учёта 2. Основы менеджмента и маркетинга на предприя- тиях общественного пита- ния.	1. Финансовая гра- мотность и основы предпринимательской деятельности 2. УП пм 05 3. ПП пм 05

8 экзаменов/ 10 зачетов

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

№	Кабинеты	Наименование	Номер кабинета
1	Химии, биологии		204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены		213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		301
4	Товароведения продовольственных товаров		302
5	Физики		304
6	Обществознания		305
7	Информатики		306
8	Русского языка и литературы		307
9	Математики		308
10	Технического оснащения и организации рабочего места		402
11	Иностранных языков		405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства		404
13	Истории		410
14	Социально-экономических дисциплин		406
	Лаборатории		
5	Учебная кухня ресторана		206
6	Учебный кондитерский цех		206
	Спортивный комплекс		
7	Спортивный зал		
8	Тренажерный зал		
	Залы		
1	Библиотека		311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет		311
3	Актный зал		пл. Жуначарского

**План учебного процесса профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе 11 кл.
2022г.-2024г.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной аудиторной нагрузки														
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	теорет. обучение	практическое обучение	лабораторно-практические занятия			самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа					
																				в т.ч.				
				2952	94	2822	412	655	240	22	89	44	608	868	50	612	828	0	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП		15/8/12																					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		5/8/2	792	64	728	220	421	24	10	53	28	124	308	36	142	218	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	1	дз	56	2	54	17	35				2	2	56										
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	98	7	91	40	43		2	6	7	36	62										
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	2	Э	60	12	48	10	32			6	12		60										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	2	дз	36	1	35	18	15			2	1		36										
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	3	дз	48	8	40	16	22			2				8	48								
ОП.06.	Основы калькуляции и учета.	4	дз	32	1	31	10	19			2				1		32							
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	4	Э		18	64	18	38		2	6					18	38	44						
ОП.08.	Физическая культура.	3/4	з/дз	46		46		44			2					20	26							
ОП.09.	Охрана труда.	3	Э	36	1	35	12	18		2	3				1	36								

[illegible]

[illegible]

ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента.	2/0/2		380	4	376	34	50	32	2	6	4	0	236	0	144	0	0	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек.	2	Э	32		32	16	16						32							
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек.			96	4	92	18	34	32	2	6	4		96							
УП ПМ 03.	Учебная практика	2	З	72		72								72							
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	3	З	180		180								36		144					
	Демонстрационный экзамен	3	Э																		
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	-1/2		240	2	238	26	36	24	2	6	0	0	0	2	240	0	0	0	0	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	3	Э	32		32	16	16								32					
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.			64	2	62	10	20	24	2	6				2	64					
УП ПМ 04.	Учебная практика	3	З	72		72										72					

[illegible]

	Всего												Всего													
				2952	94	2858		412	655	240	22	89	44	608	868	50	612	864								
							Часы на консультации и экзамены заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей. аттестация по профессиональным модулям проводится в форме демонстрационного экзамена. (12ч. на каждый ДЭ заложены в рамках производственной практики в количестве 12 часов каждом ПМ) Государственная итоговая аттестация 36 часов (1 неделя). Форма проведения ГИА-демонстрационный экзамен (по согласованию с союзом "Молодые профессионалы"). Количество зачетов/дифференцированных зачетов/экзаменов указано без физической культуры (с ДЭ по профессиональным модулям) . Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по окончании учебных дисциплин или ПМ.	дисциплин и МДК							392	436		324	360							
								учебной практики						144	144		72	180								
								производственной практики						72	288		216	288								
								Экзаменов) в т.ч.																		
								квалификационных)						2	5		3	5								
								Дифф.зачётов						1	1		1	2								
								Зачётов						3	5		4	3								