## Правительство Ленинградской области Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

План одобрен Ученым советом АОУ ВО ЛО "ГИЭФПТ" Протокол № 1 от 31.01.2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Permon Typains A.O.

омик**у ТВЕРЖДАЮ** 

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело
Профессиональная деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению
Профиль СОО: естественно-научный

Факультет:

Факультет инженерных технологий и предпринимательства

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	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
+	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
+	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
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Начальник отдела по организационной и методической работе профессионального образования

врио декана факультета инженерных технологий и предпринимательства

/ Баранова О.И./

/ Москалёв С.М./

-	-		Фор	омы про	ом. атт.				Итого ак	кад.часов	3		Объ	Эм ОП									Ку	рс 1															
Считать і		Экза		1			Трудо-	По	Конт.				Обяз.	ı					еместр									Семестр									еместр 3		
плане	паименование	мен	Зачет	Зачет оц.		Др	емкость	плану	раб.	ИП	СР	ΠΑπ	часть	часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс		ПАтт		Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс
	ЦЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1376		64	36	100%	0%	612	326	14	254				12	6	864	404	12	336			30 30	52	30 30							
CO.Cpe	днее общее образование			1122	2	T	1476	1476	1376		64	36	1476		612	326	14	254				12	6	864	404	12	336				52								
+	Базовые дисциплины	222	1	2222	2	1111	1354	1354	1282		42	30	1354		612	326	14	254				12	6	742	344	12	308			24	30	24							
+	Русский язык	2					96	96	84		6	6	96		34	20		14						62	14		30			6	6	6							
+	Литература			1			68	68	66			2	68		68	50		16					2																
+	Математика	2				1	238	238	226		6	6	238		64	40		24						174	114		42			6	6	6							
+	Иностранный язык			2		<del> </del>	156	156	156				156		68	2		66						88			88												<u></u>
+	Информатика	_		2		1	78	78	78		_	_	78		34 68	2	_	32			-		2	44			44	-		_	_								-+
+	Физика * Химия *	2		2	-	1	156 134	156 134	142 116		6 12	8	156 134		68	46 40	6	14 16				6	2	88 66	52 34	8	10			6	6	6							-+
+	Биология *			2		1	78	78	66		12	0	78		34	22	2	4				6		44	34	4	4			0	6	0							-+
+	История			2		-	78	78	78		12		78		34	28	-	6		1	1	Ů		44	26		18				_								-+
+	Обществознание			2			78	78	78				78		34	24		10		<del>                                     </del>	+			44	36		8												$\dashv$
+	География		<b>t</b>	1	1	1	38	38	36		<b> </b>	2	38		38	22		14		1	1		2			<b> </b>	<u> </u>	1	<b> </b>										+
+	Физическая культура		1	2			78	78	78				78		34	2		32						44			44												一十
+	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	78	78	78				78		34	28		6						44	34		10												
+	Профильные дисциплины			2		2	78	78	50		22	6	78											78	26		18			6	22	6							
+	Введение в специальность			2			44	44	44				44											44	26		18												
+	Индивидуальный проект					2	34	34	6		22	6	34											34						6	22	6							
+	Родной язык / Родная литература **			2			44	44	44				44											44	34		10												
	ФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	4120		272	72	3168																				612	208		356			
огсэ.о	бщий гуманитарный и социально-эконом	ическ	сий уче		і цикл	1	454	454	400		54		452	2																			90	28		56			
+	Основы философии			5		1	36	36	36		_		36	_							-							-					20	24		42			-+
+	История  Иностранный язык в профессиональной			3	-	1	38	38	36		2		36	2																			38	24		12			-+
+	деятельности		24567	8		34567	172	172	146		26		172																				26	2		22			
+	Физическая культура Психология общения		34567	7 8 5		1	176 32	176	158		18		176 32								-							-					26	2		22			-+
+ EU Mare	психология оощения естественнонаучнь	1 <u>14</u> 1410					196	32 196	24 174		8 16	6	184	12																			26	12		12			
+	Химия	<b>6</b>	ОПЫИ	цикл	Т	345	151	151	129		16	6	139	12																			26	12		12			-
+	Экологические основы природопользования			6		1	45	45	45				45																										-+
	Общепрофессиональный цикл						716	716	631		71	14	608	108																			126	60		48			
+	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	62	62	54		8		62																				26	12		12			
+	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	88	88	74		8	6	78	10																			26	12		12			
+	Техническое оснащение организаций питания			4		3	62	62	54		6	2	62																				26	12		12			
+	Организация обслуживания			7			62	62	60		2		62																									1	
+	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					96	96	69		21	6	86	10																									
+	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			48	48	45		3		32	16																									T
+	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	110	110	105		5		110																										
+	Охрана труда		<u> </u>	3		ļ	48	48	36		12	<u> </u>	48							<u> </u>	ļ	<u> </u>				<b></b>			ļ				48	24		12			
+	Безопасность жизнедеятельности		ļ	4		<u> </u>	68	68	68		<b> </b>	ļ	68							<u> </u>	1	<u> </u>				<b> </b>		1	<b> </b>										$\rightarrow$
+	Основы финансовой грамотности *			6		1	36	36	30		6			36																									+
+	Основы предпринимательской деятельности *			8			36	36	36		121	F2 -	1700	36																			270	100		240			$\rightarrow$
пцпро	фессиональный цикл Организация и ведение процесса			T		T	2882	2882	2699		131	52	1708	11/4																			370	108		240			
+	орі апизация и ведению і процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента	44		344		33	357	357	339		10	8	273	84																			150	36		108			
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3			26	26	24			2	26																				26	12		12			
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	4*				3	103	103	93		10		67	36																			52	24		24			

	Кур	c 2														-			Кур	к 3					_									_			Кур	с 4					^			
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр КРП	ИΠ	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб		Семестр КРП	ип	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	еместр КРП	иΠ	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр КРП		Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр ( КРП	ип	Конс	СР	ПАтт
Cr	HAII	VIIOIO	TICK	71aU	пр	KFII	VIII 1	Nonc	Cr	HAII	VIIOIO	TIEK	71dO	ПР	Krii	VIII	KOHC	Cr	HAII	VIIOIO	JIEK	7IdO	ПР	Krii	VIII 1	Konc	Cr	HAII	VIIOIO	TICK	7100	ПР	Krii	7111	Nonc	Cr	HAII	VIIOIO	TIEK	71aU	ПР	Krii	7111	Nonc	Cr	IIAII
-																																													$\rightarrow$	$\dashv$
																																													=	
-												-																																	$\dashv$	
																																												=		
-																																												$\rightarrow$	$\dashv$	-
-													-																															$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$
$\exists$																																												〓		
$\dashv$										-		-	-																															$\dashv$	$\dashv$	_
42	6	876	185		576	30		17	50	18	612	176		376			6	48	6	876	195		558	30		18	57	18	612	120		426			12	42	12	876	126		663	30		12	33	12
6	U	72	103		60	30		17	12	10	128	38		82			U	8	U	60	193		60	30		10	37	10	68	120		40			12	28	12	36	120		36	30		12	33	12
2											36	24		12																															$\longrightarrow$	_
2		36			30				6		24			24						30			30						38			20				18		18			18					
2		36			30				6		36	2		34						30			30						30			20				10		18			18			$\rightarrow$	$\dashv$	
_											32	12	_	12				8																											=	
2		51 51	30 30		15 15				6		24 24	12		12						95 50	30 15		45 15			6	8	6																		
16	2	202			100			_	-10			42		40						45	15		30				1		- 62	20		20				,		100	0.4						- 24	
16 2	2	202 36	65 15		108 15			5	18 6	6	64	12		48				4		82	30		45				7		62	30		30				2		180	81		63			6	24	6
2		62	15		30			5	6																																			$\rightarrow$	$\dashv$	-
								3		6																																			$\dashv$	
_	2	36	15		15				6																				- 63	20		20				2										
-																													62	30		30				2		96	36		27			6	21	6
$\dashv$													-																															$\dashv$		$\dot{-}$
																																						48	27		18				3	
											64	12		48				4		46	15		30				1																			
12		-			42																																								=	
$\dashv$		68	20		48								-							36	15		15				6																	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$
																																						36	18		18					
18	4	551	90		393	30		12	14	12	396	114		234			6	36	6	639	135		408	30		12	42	12	482	90		356			12	12	12	444	45		348	30		6	9	6
	,	207	15		174			_	6	_																																				
*	-	207	13		1/4					"																																				
	2																																													
-												-	-																															$\dashv$	$\dashv$	_
4		51	15		30				6																																					

-	-		Фор	мы пром	и. атт.				Итого ак	ад.часов			Объёг	и ОП					Семестр	1			К	урс 1			Семестр	2							0	еместр 3	3	
Считать в	В Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет о	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	т Итог	о Лек	Лаб	КРП		Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		Конс
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*		3	144	144	144				108	36																		72			72			
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*			72	72	72				72																									
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"	4*					12	12	6			6		12																								
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44		334	4	3	564	564	534		22	8	286	278																		220	72		132			
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			40	40	36		2	2	34	6																		40	24		12			
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*			4	3	296	296	276		20		72	224																		108	48		48			
+	Учебная практика по модулю "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			72	72	72				72																			72			72			
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребнотетё различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			4			144	144	144				108	36																								
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, купинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	4*					12	12	6			6		12																								
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, купинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		5555			300	300	270		24	6	202	98																								
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			48	48	36		12		34	14																								
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			96	96	84		12		60	36																								
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных астегорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			36	36	36				36																									

	Кур	oc 2																Кур	ос 3													Кур	oc 4						
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб		Семестр КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр КРП	ИΠ	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Семестр КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Семестр КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Семестр КРП	Конс	СР	ПАТТ
		72			72																																		
		72			72																																		
		12					6		6																														
14	2	344	75		219	30	6	8	6																														
2	2																																						
12		188	75		75	30		8																															
		144			144																																		
		12					6		6																														
										300	72		192			6	24	6																					
										48	24		12				12																						
										96	48		36				12																						
										36			36																										

-			Форг	мы пром	1. атт.				Итого ак	кад.часов	,		Объё	ем ОП					Семестр	1			Ку	oc 1				Семестр	2							0	Семестр 3	2	
Считать в	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	крп	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ип	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	крп		Конс
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных білод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребнотетё различных хатегорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			108	108	108				72	36																									
	Экзамен по модулю "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"	5					12	12	6			6		12																									
+	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	77		677			279	279	254		19	6	165	114																									
+	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6			45	45	30		15		35	10																									
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*					114	114	110		4		58	56																									
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			7*			36	36	36				36																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хоподных и горячих десертов, напитков спожного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания"			7*			72	72	72				36	36																									
+	Экзамен по модулю "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"	7*					12	12	6			6		12																									
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобупочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	66		666	6		412	412	381		25	6	204	208																									
+	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6			60	60	45		15		38	22																									
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6*			6		160	160	150		10		22	138																									
+	Учебная практика по модулю "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"			6*			72	72	72				72																										

	Кур	c 2																	Куј	рс 3																	Кур	pc 4								
						Семестр									Семест									Семестр									Семестр									Семестр				
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	г Итого	о Ле	к Лаб	5 Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
											108			10	3																															
											12						6		6																											
																				45	15		15				15		234	40		178			6	4	6									
																				45	15		15				15																			
																													114	40		70				4										
																													36			36														
																													72			72														
																													12						6		6									
																				412	90		255	30		6	25	6																		
																				60	30		15				15																			
																				160	60		60	30			10																			
$\dashv$									$\vdash$	1						+																														$\dashv$
																				72			72																							
																				12			12																							

	1												l										Vva	pc 1															
-	-		Форг	мы пром	ч. атт.				Итого ак	кад.часов			Объё	м ОП				C	еместр	1			, Ky	DC I			(	Семестр	2							С	еместр 3	3	
Считать в плане	В Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет ( оц.	с кр	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Ла6	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Ла6	Пр	КРП	ИП	Конс
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			6*			108	108	108				72	36																									
+	Экзамен по модулю "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"	6*					12	12	6			6		12																									
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88	7	88	8		354	354	335		13	6	234	120																						l			
+	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8*	7		8		162	162	149		13		84	78																									
+	Учебная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			72	72	72				72																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			108	108	108				72	36																									
+	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	8*					12	12	6			6	6	6																									
+	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6677		6677		5	472	472	442		18	12	200	272																									
+	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	6*				5	158	158	144		14		78	80																									
+	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*					74	74	70		4		38	36																									
+	Учебная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			36	36	36					36																									
+	Учебная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			36	36	36					36																									
+	Производственная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			72	72	72				36	36																									
+	Производственная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			72	72	72				36	36																									
+	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 16675 Повар	6*					12	12	6			6	6	6																									
+	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*					12	12	6			6	6	6																									
+	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144				144																										
ГИА.Гос	ударственная итоговая аттестация						216	216	216				216																										
+	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)						72	72	72				72																										
+	Защита дипломного проекта (работы)	8					36	36	36				36																										
+	Подготовка к демонстрационному экзамену						72	72	72				72																										
+	Демонстрационный экзамен	8					36	36	36				36																									$\Box$	

_	16	- 2																		16.	/pc 3									1								16	- 4								
	Кур	C 2				Семест	o 4									Семестр	5			K	/pc 3				Семестр	6							(	Семестр	7			Кур	C 4			(	Семестр	8	_	_	
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	c CF	Р П	Απ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
_																															1										-					<del></del>	
																																														i	,
																					108			108																						i	1
																																														i	,
-																																									₩	-		₩		<del>                                     </del>	
																																										ļ				ł	
																					12						6		6																	i	
																																														i	
-											-																			54	30		20				4		300	45	+-	204	30	$\vdash$	6	9	6
-							1	-	-	+	$\dashv$																														-	_	_	$\vdash$	U		٥
_								-	-		4																			54	30		20				4		108	45	₩	24	30	$\sqcup$		9	
																																							72			72				ł	
																																							108			108					
_																																							100		—	100				<u> </u>	
																																							12						6	ł	6
-											+																														+						
												96	42		42				12		182	30		138			6	2	6	194	20		158			6	4	6								<u> </u>	
												96	42		42				12		62	30		30				2																		ł	
																														74	20		50				4										
																					36			36																							
$\neg$											1																			36			36													<u> </u>	
-											-										72			72																	+-	$\vdash$		$\vdash$			
-					<u> </u>		1	-	+	+	$\dashv$										12			12																	+-	<del>                                     </del>		$\vdash$	$\rightarrow$	<del></del>	
_						<b> </b>		-	-	-	_					_				<u> </u>				-	-		_			72			72								₩	<del>                                     </del>		$\sqcup$		<del></del>	
																					12						6		6												↓	<u> </u>				<u> </u>	
																														12						6		6								<u> </u>	
																																							144			144				1	
																																							216			216					
																																							72			72				<u> </u>	
																																							36		$\perp$	36		$\Box$		$\vdash$	
																																							72		<u> </u>	72				<u> </u>	
																																							36			36					