Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**Методические указания**

**для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

**по выполнению рефератов**

**ПМ.02 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

**профессия 13249 Кухонный рабочий**

**для лиц с нарушением интеллектуального развития**

**2023**

  Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по выполнению рефератов для обучающихся по профессии 13249 Кухонный рабочий по междисциплинарному курсу ПМ.02 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Содержание:

1. Введение.
2. Рекомендуемая литература.
3. Методические указания по выполнению реферата.
4. Критерии оценивания реферата.
5. Перечень тем рефератов.
6. Приложение № 1. Образец оформления титульного листа реферата.
7. Приложение № 2. Образец оформления листа с содержанием

**Введение**

Реферат (от лат. referrer — докладывать, сообщать) — краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Написание рефератов является одной из видов самостоятельной работой студентов во время изучения междисциплинарного курса. Выполнение рефератов предусмотрено студентами по по профессии 13249 Кухонный рабочий.

В данных методических указаниях предлагается перечень тем рефератов по всем разделам МДК 01.01: «Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания».

Цель написания реферата состоит в расширении кругозора студентов, приобретение знаний исследовательской работы по всем междисциплинарным курсам. Студенту предоставляется право выбора темы реферата. Он осуществляется исходя из интереса к теме. При выборе темы студент руководствуется примерным перечнем тем. Студент может предложить свою тему реферата, если она соответствует теме. В реферате важен небольшой исторический экскурс и краткая характеристика оборудования, правила эксплуатации и техника безопасности. Задачей студента является не столько пересказать то, что написано в литературе, а сделать собственные выводы по выполнению реферата. Обучающиеся могут выполнить реферат индивидуально, в парах, или бригадах.

Содержание и качество реферата позволяет судить не только об уровне теоретических знаний и общем развитии студентов, но и о подготовленности студентов к самостоятельной работе по профессии. В ходе выполнения реферата студенты должны показать умение пользоваться не только учебниками и учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, нормативными документами.

При возникновении вопросов и затруднений при выполнении реферата необходимо обратиться к преподавателю за письменной или устной консультацией.

При выполнении одной из видов самостоятельной работы по написанию реферата по МДК 02.01 студенты осваивают следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Код, наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.  |
| ПК 2.2. | Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.  |
| ПК 2.3. | Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.  |
| ПК 2.4. | Осуществлять сбор пищевых отходов. |
| ПК 2.5. | Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. |
| ОК 01. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 03. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  |
| ОК 04. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов***  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***236*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***188*** |
| **в том числе:** |  |
| лабораторные работы | ***-*** |
| практические работы | ***128*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***48*** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета*** |

1. **Рекомендуемая литература.**

*Основные источники:*

1. Технология уборки производственных помещений предприятий питания: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.
2. Учебная практика: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

*Дополнительные литература:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – 11 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – 3 – е изд., испр. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.
5. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».
7. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
8. Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
9. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
10. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
13. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

*Интернет-ресурсы:*

* [https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy /](https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy%20/)Учебник: Основы потребительских знаний/;
* Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей» <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
* <http://supercook/ru> /Энциклопедия Большая российская Кулинария/;
* <http://www.povarenok.ru> /кулинарные рецепты на Поваренок.ру/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html> /Хранение продовольственных товаров/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie-produktov-v-xolodiln.html> /Правила хранения товаров в холодильных камерах/;
* [http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie\_kolichestva\_skladov.html /Складское хозяйство/](http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie_kolichestva_skladov.html%20/%D0%A1%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/);
* http://www.frio.ru /сайт ФРиО - Федерация рестораторов и отельеров России/;
* <https://pandia.ru/text/80/508/72519.php> /Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов, Сайт – http://**www**. **medlit**. **ru**/**medrus**/**gigien**. **htm**; Вопросы питания – научно-практический журнал /.
* Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm;
* инструкция по ОТ для уборщика производственных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://ch4gaz.ru/instrukciya-po-ot-dlya-uborshhika-proizvodstvennyx-pomeshhenij/зводственных помещений;
* уборочная техника. Оборудование для уборки на пищевом производстве - особые требования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://premclass.ru/idea-food/food-safety-cleaning.html>;
* уборочные материалы, техника, инвентарь [Электронный ресурс] – Режим доступа- URL: <https://studme.org/65803/turizm/uborochnye_materialy_tehnika_inventar>;
* санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_104071/1c74b5453276c586bd36cd3eda85d17ea3717ebf/>;
* уборка на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200163636>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* инструкция по охране труда при уборке производственных и служебных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://focdoc.ru/down/o-1037.html>;
* типовая инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений ТИ Р М-048-2002 [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=44&documentId=41016>;
* приготовление дезрастворов иправила их хранения [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.omedsestre.ru/prigotovlenie-dezrastvorov/>;
* средства индивидуальной защиты и санитарная одежда лиц, занятых в сфере общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/kak-vesti-biznes/456>;
* санитария и специальная одежда на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://www.profiz.ru/sec/6_2015/odejda_v_obchepite/>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* о введении "Санитарных правил по реализации торговой сети и использованию в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания моющих и дезинфицирующих средств" СП 2.3.3.006-98 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/9110068>
* санитарные правила для предприятий общественного питания [https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;](https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html%3B/)
* санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;\](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/%3B/)
* санитарные правила для предприятий общественного питания СанПиН 42-123-5774-91 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://egsdez.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya-sanpin-42-123-5774-91/>;
* уборка, мойка и дезинфекция помещений и оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://mskstandart.ru/publikatsii/hassp-uborka-moyka-i-dezinfektsiya-pomeshcheniy-i-oborudovaniya.html>;
* СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744#i112049>;
* санитарно-гигиенические требования к производственным процессам и личной гигиены, технике безопасности в овощном цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1926576/tovarovedenie/sanitarno_gigienicheskie_trebovaniya_proizvodstvennym_protsessam_lichnoy_gigieny_tehnike_bezopasnosti_ovoschnom>;
* [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://docs.cntd.ru/document/902113767#6560IO) (с изменениями на 25 марта 2019 года)
(редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902113767>;
* санитарно-эпидемиологические правила СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;
* постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.law.ru/npd/doc/docid/902113767/modid/99>;
* гигиена и санитария на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_predpriyatiyah_myasopererabatyvayuwej_promyshlennosti/>;
* санитарные правила для предприятий мясной промышленности в 2018 году — СП 3238 85, действующие [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL:

<http://rossiz.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatiy-myasnoy-promyshlennosti-deystvuyuschie/>;

* санитарно-эпидемиологические требования СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01

(с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;

* требования к условиям работы в производственных помещениях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iv/>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1924812/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_predyavlyaemye_ptitsegolevomu_tsehu>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [**https://studopedia.net/17\_83371\_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html**](https://studopedia.net/17_83371_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html);
* СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий", утвержденные [постановлением](https://base.garant.ru/70874542/) Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015 г. N 10 <https://base.garant.ru/4175754/>;
* требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_302/prilozhenie/v/>;
* САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normativno_pravovie_01022017.pdf>.
1. **Методические указания по выполнению реферата.**

Основной целью написания рефератов является описание характеристики оборудования, правил эксплуатации и техники безопасности

Написанию реферата предшествует внимательное изучение источников информации: нормативных документов, специальной учебной и дополнительной литературы, ресурсов Интернет по теме работы.

**Содержание реферата**

Введение

Основной части

Заключения

Список литературы

Приложение

В первой части реферата «Введение» рекомендуется рассмотреть основные направления развития общественного питания на современном этапе, раскрыть актуальность данной темы, дать краткую товароведную характеристику темы.

В «Основной части» описать историю возникновения и использования предмета описания темы.

В «Заключение» реферата рекомендуется сделать выводы о проделанной работе в результате исследований реферируемых источников, а также указать, какие новые знания были получены в результате проделанной работы. Можно осветить новинки в линейке данной группы.

В «Списке литературы» необходимо указать список литературы и других источников, использованных при написании реферата, в алфавитном порядке.

В «Приложениях» можно предоставить иллюстрации, алгоритмы.

Все разделы реферата должны быть изложены в логической последовательности. В тексте не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Работа выполняется на писчей бумаге на одной стороне листа. Листы сшиваются в папке-скоросшивателе или вкладываются в папку с файлами.

Работа должна быть выполнена с использованием компьютера, распечатана на принтере на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала, шрифт - Times New Roman , обычный, цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта основного текста - 12, заголовков - 14 полужирный (в конце заголовка точка не ставится). Первая строка в абзаце с отступом. Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части

листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. (Приложение № 1). Страницы следует нумеровать, начиная с третьей. Второй страницей является содержание реферата (Приложение №2). Введение, основная часть, заключение, а также список использованных источников начинаются с новой страницы.

1. **Критерии оценки реферата.**

При оценке реферата принимаются во внимание следующие критерии:

* соответствие теме;
* логическая последовательность изложения материала;
* степень самостоятельности;
* грамотное изложение материала, соблюдение правил оформления работы.

Реферат оценивается на **«отлично»,** если:

Тема работы раскрыта полностью и соответствует заданию, все разделы выполнены в полном объеме. Материал изложен четко, грамотно, последовательно, с применением профессиональной терминологии. В заключении сделаны обоснованные выводы. Изложение работы грамотное, правила оформления работы соблюдены.

Реферат оценивается на **«хорошо»,** если:

Тема работы раскрыта полностью и соответствует заданию, все разделы выполнены в полном объеме. Имеются незначительные замечания по логической последовательности изложения и содержанию материала, по применению профессиональной терминологии. В заключении сделаны обоснованные выводы. Имеются незначительные замечания по грамотности изложения материала и оформлению работы.

Реферат оценивается на **«удовлетворительно»,** если:

Тема работы соответствует заданию, но раскрыта недостаточно. Имеются замечания по логической последовательности изложения и содержанию материала, слабо применена профессиональная терминология. В заключении не сделаны обоснованные выводы. Имеются значительные замечания по грамотности изложения материала и оформлению работы.

Реферат оценивается на **«неудовлетворительно»,** если:

Тема работы не соответствует заданию, или раскрыта частично. Структура работы не выдержана, отсутствует несколько разделов. Имеются значительные замечания по последовательности изложения и содержанию материала. Имеются грубые нарушения в оформлении работы.

1. **Перечень тем рефератов**

**Перечень тем рефератов ПМ.02 «Использование оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания»**

1. Электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

2. Линии раздачи.

3. Характеристика ассортимента производственных инструментов и инвентаря.

4. Кухонная посуда.

5. Столовая посуда.

6. Характеристика ассортимента столовой посуды.

7. Столовые приборы и приборы для оригинальных блюд.

8. Столовые приборы для оригинальных блюд.

9. Сервировочные и столовые приборы и приспособления.

10. Характеристика ассортимента приборов, приспособлений.

11. Комплектные приборы.

12. Характеристика ассортимента, инвентаря.

13. Маркировка производственного инвентаря.

14. Содержание учебного материала.

15. Поверхности производственного инвентаря.

16. Характеристика видов поверхностей производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды.

17. Инструкция по эксплуатации линии раздачи.

18. Механизированные линии и немеханизированные линии комплектации и раздачи блюд.

19. Загрузка подносов на линии раздачи.

20.Уход и хранение кухонной посуды и инвентаря.

21. Соблюдение температурных режимов.

22. Назначение и классификация посудомоечных машин.

23. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечных машин.

24. Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды.

25. Загрузка подносов на линии раздачи.

*Приложение № 1*

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**Реферат**

**ПМ.02 «Использование оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях**

**общественного питания»**

Тема «…………………………..»

Выполнил:

Студент Фамилия Имя Отчество

Группа

Специальность

Проверил:

Преподаватель спецдисциплин Фамилия Имя Отчество

202\_ г

*Приложение № 2*

**Содержание**

Введение стр

Основной части стр

Заключения стр

Список литературы стр

Приложение стр

ВЕДОМОСТЬ

регистрации выполнения самостоятельной работы студентов

Профессия: Кухонный рабочий

Дисциплина: МДК 02.01

Группа № \_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Номер самостоятельной работы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_