Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК.01.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

профессия **13249 Кухонный рабочий**

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

Содержание:

Введение

1. Перечень тем рефератов
2. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Литература

Приложение № 1. Образец оформления титульного листа реферата

Приложение № 2. Образец оформления листа с содержанием

**Введение**

Написание рефератов является одной из видов самостоятельной работой студентов во время изучения междисциплинарного курса. Выполнение рефератов предусмотрено студентами по профессии 13249 Кухонный рабочий. В данных методических рекомендациях предлагается перечень тем рефератов по всем разделам МДК 01.01: Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания в качестве выполнения самостоятельной работы студентами.

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.

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 01.01 студенты осваивают следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Код, наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха. |
| ПК 1.2. | Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции. |
| ПК 1.3. | Выгружать продукцию из тары. |
| ПК 1.4. | Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха. |
| ПК 1.5. | Заполнять котлы водой. |
| ПК 1.6. | Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. |
| ПК 1.7. | Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт. |
| ПК 1.8 | Мыть и дезинфекцировать производственные помещения. |
| 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. |

**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 самостоятельных работ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Самостоятельная работа (1 семестр) | 20 |
|  | Самостоятельная работа (2 семестр) | 12 |
|  | Самостоятельная работа (3 семестр) | 8 |
|  | Самостоятельная работа (4 семестр) | 8 |
|  | Итого | 48 |

**Перечень тем рефератов МДК 01.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания**

1. Помещения предприятий питания.

2. Классификация уборочной техники.

3. Характеристика уборочной техники.

4. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.

5. Инструкции по использованию уборочной техники.

6. Инвентарь для уборки помещений предприятий питания.

7. Приспособления для уборки помещений предприятий питания.

8. Средства уборки.

9. Применение средств уборки.

10. Важность использования средств уборки по назначению.

11. Производственная одежду как средства индивидуальной защиты.

12. Санитарная одежда.

13. Санитарная обувь и принадлежности.

14. Инструкция по эксплуатации спецодежды и обуви.

15. Уход и хранение спецодежды, спецобуви.

16. Моющие и чистящие средства: понятие, виды, состав.

17. Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав.

18. Рабочий раствор для санитарной обработки помещений.

19. Концентрированный хлорный раствор для санитарной обработки производственных помещений.

20. Концентрированный хлорный раствор для санитарной обработки подсобных помещений.

21. Концентрированный хлорный раствор для санитарной обработки помещений для обслуживания посетителей.

22. Концентрированный хлорный раствор для санитарной обработки складских помещений.

23. Инструкции по выбору моющих, чистящих, дезинфицирующих средств и растворов.

24. Использование растворов, необходимых для уборки помещений.

25. Средства индивидуальной защиты при работе с растворами.

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.

**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/Складское%20хозяйство/);
* 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;/)
* 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/;/)
* 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>.

*Приложение № 1*

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

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**Реферат**

МДК 01.01. Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания

Тема «…………………………..»

Выполнил:

Студент Фамилия Имя Отчество

Группа

Специальность

Проверил:

Преподаватель спецдисциплин Фамилия Имя Отчество

202\_ г

**Содержание**

Введение стр

Основной части стр

Заключения стр

Список литературы стр

Приложение стр

*Приложение № 2*

ВЕДОМОСТЬ

регистрации выполнения самостоятельной работы студентов

Профессия: Кухонный рабочий

Дисциплина: МДК 01.01

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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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