

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

А.Н. Загорулкин
Наименование организации/предприятия
ГБОУ СПО РК «РКИГ»
Подпись *А.Н. Загорулкин* И.О. Фамилия
2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБОУ СПО РК «РКИГ»
А.Н. Загорулкин А.Н. Загорулкин
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016г.
Председатель МК

Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291. Приказ от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2013), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610Н

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения первой категории

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

- производственная практика по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего –72 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер результатом освоения рабочей программы которой является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК 5.1.	Раздел 1 МДК05 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	12
ПК 5.2.	Раздел 2 МДК 05 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	18
ПК 5.3.	Раздел 3 МДК 05 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	30
ПК 5.4	Раздел 4 МДК 05 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	12
ВСЕГО		72

3.2. Содержание производственной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание производственной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		72	
Раздел 1 МДК 05 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы</i>			
	1. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясном цехе, ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы.	6	2
	2. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Кулинарная разделка и обвалка мяса. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, используя различные приемы.	6	2
Раздел 2 МДК 05 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы		24	

Виды работ: выполнение всех видов работ по обработке и приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы			
	3. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Назначение частей, кулинарное использование. Приготовления полуфабрикатов для жарения крупным куском: ростбиф, корейка жареная, грудинка фаршированная. Приготовление полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины, свинины, баранины.	6	2
	4. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины для тушения крупным куском и порционными кусками. Приготовление полуфабрикатов из всех видов мяса тушеного мелким куском: гуляш, азу, плов, рагу. Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	6	2
	5. Организация рабочего места для приготовления натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества полуфабрикатов.	6	2
	6. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	2
Раздел 3 МДК 05 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		24	
Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов			

	7. Организация рабочего места. Приготовление блюд из отварного мяса: мясо, сосиски, сардельки, язык отварной в соусе. Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском: ростбиф, корейка жареная, грудинка фаршированная; порционными кусками: бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, шницель, эскалоп, котлета натуральная; мелким куском: бефстроганов, поджарка. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	8. Приготовление блюд из тушеного мяса крупным куском: мясо шпигованное, тушённое; порционными: мясо духовое, зразы отбивные; мелким куском: азу, гуляш, рагу, плов.	6	2
	9. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, фрикадельки. Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, рулет, зразы, тефтели, Оценка качества готовых блюд . Сервировка и оформление блюд с соблюдением температуры подачи. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	6	2
	10. Приготовление блюд из субпродуктов: почки жареные в соусе, печень жареная с луком, печень по-строгановски, почки по-русски. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: лагман, плов (пилав) с горохом, долма. Проведение бракеража. Оценка качества готовых блюд.	6	2
Раздел 4МДК 05 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов</i>			
	11. Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы: курица отварная, жареная целиком. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы порционным кусками: котлеты из филе натуральные, панированные, котлеты фаршированные молочным соусом, котлета по-киевски, птица по-столичному, птица во фритюре. Оценка качества готовых блюд .	6	2
	12. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: птица под паровым соусом, рагу, птица, тушенная в соусе, плов из птицы. Приготовление блюд	6	2

	из рубленой массы: котлеты, биточки, зразы. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: борани из цыплят с баклажанами, чахохбили, сациви. Оценка качества готовых блюд. Сервировка и оформление блюд с соблюдением температуры подачи.		
Всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами рабочие места;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Особенности организации практики: производственная практика является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональным модулем по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих

организаций.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
 2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
 3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
 4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

5. . Андреева Е.А. Блюда из мяса и птицы [Электронный ресурс]/ Андреева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37316>.— ЭБС «IPRbooks»
6. . Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37602>.— ЭБС «IPRbooks»
7. . Блюда из курицы, индейки, утки и гуся [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37315>.— ЭБС «IPRbooks»
8. . Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>.— ЭБС «IPRbooks»
9. . Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168>.— ЭБС «IPRbooks»,

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»
8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.
9. Шальминов А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2014г.- 848с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла: концентрированно

4.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета /дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда

<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтоB и домашней птицы.</p> <p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>OK 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>OK 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>OK 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>OK 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов

<p>руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>