

«Рассмотрено» :  
На заседании ПЦК  
спец. дисциплин  
Протокол №.1 от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ С.А. Новикова

«Утверждаю» :  
И.о. директор  
\_\_\_\_\_ Журавлева С.И.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**кружка «Технология и этикет»**

**Организация - разработчик:**

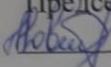
Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждения

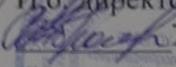
«Верхнеднепровский технологический техникум»

**Преподаватель: Нестерова Светлана Сергеевна**

п. Верхнеднепровский

2019г.

«Рассмотрено» :  
На заседании ПЦК  
спец. дисциплин  
Протокол №.1 от «22» 09 2020г.  
Председатель  
 С.А. Новикова

«Утверждаю»  
И.о. директор  
 Журавлева С.И.  
«        »        2020г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**кружка «Технология и этикет»**

**Организация - разработчик:**

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждения

«Верхнеднепровский технологический техникум»

**Преподаватель: Нестерова Светлана Сергеевна**

п. Верхнеднепровский

2019г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3

2. Пояснительная записка	5
3. Тематический план кружка	7
4. Содержание учебной дисциплины	13
5. Условия реализации учебной дисциплины	15

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ кружка «Технология и этикет»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа разработана в соответствии с современными требованиями предъявляемыми к программе внеурочной деятельности студентов по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Данная программа актуальна и может использоваться в качестве элективного курса обучения для школьников в целях профориентации. Программа кружка рассчитана на 42 часа учебного времени. Тематика кружка подобрана с расчетом уровня знаний обучающихся на первом и втором курсах. Содержание программы предполагает рассмотрение широкого диапазона вопросов относящихся к углубленному изучению профессии «Повар, кондитер».

**1.2.Образовательная программа кружка ориентирована на достижение следующих целей:**

- Развитие эстетического вкуса учащихся;
- Расширение знаний учащихся в кулинарии;
- Формирование культуры общения;
- Формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии;
- Формирование экологических убеждений.

**Задачи кружка.**

1. Формирование системы знаний и практических умений, навыков, основ профессиональной компетентности.
2. Расширять знания, развивать умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.
3. Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.
4. Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

Особое внимание обращается на соблюдение правил санитарии и гигиены, необходимые при работе на кружке.

**1.3.Содержание дисциплины направлено на формирование:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Освоение программы кружка позволяет студенту скорректировать профессиональный выбор.

**Предполагаемые результаты обучающиеся получают знания:**

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила поведения за столом-
- правила по техники безопасности при выполнении кулинарных работ

**обучающиеся приобретут умения:**

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- приемы тепловой кулинарной обработки
- украшать готовые блюда
- украшать изделия из теста
- сервировать стол

Хороший повар - как художник,  
С палитрой фруктов, крема, роз  
Творит роскошество пирожных,  
Знаток рецептов, вкусов, доз.  
Он музыкант - хороший повар!  
Создать из гаммы вкусовой  
Концерт - на это, право слово,  
Способен повар лишь большой.  
Хрустящей корочки ваятель,  
Жонглер, артист, колдун, нюхач,  
Магистр-естествоиспытатель,  
Великий фокусник, трюкач...

## **2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, такие, как: надежность, ответственность, умение самостоятельно обучаться, приобретать новые знания, приспособляться к постоянно меняющимся требованиям производства, умение принимать решения. Согласно новым ФГОС профессиональное образование призвано обеспечивать условия успешной социализации студентов в процессе обучения, которые, в свою очередь, должны понимать сущность и социальную значимость своей профессии.

В трудовой деятельности развиваются все стороны индивидуальности обучающихся. Ведь работа должна быть выполнена не только грамотно и аккуратно, оригинально, эстетично, в ней должен прослеживаться характер. В ходе работы на кружке развивается воображение, происходит более глубокое познание действительности. Формируются эмоционально – волевые и морально - эстетические качества.

По моему мнению, важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и кондитерских изделиях новые аналогии.

Современный предприниматель предпочитает нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющих рационально распределять свое рабочее время.

Кружковая работа способствует развитию этих ключевых навыков. Для улучшения качества образования и воспитания важно создание

развивающейся образовательной среды, позволяющей проявлять склонности и интересы, активность учащихся, развивает у них ценностное отношение к труду.

Становление компетентности невозможно вне опыта практической деятельности, тем более, если это касается развития коммуникативных и профессиональных качеств будущего специалиста: повара, кондитера, который должен владеть искусством приготовления пищи в совершенстве, так как от этого всецело будет зависеть не только результативность, но сам факт его деятельности и личностная успешность к будущей карьере.

Если на теорию обучающийся должен идти потому, что не идти он не может. То в кружок он может не идти, но идет, причем, в свое свободное время, потому, что хочет заниматься любимым делом.

Наблюдения показали, что обучающиеся, посещающие кружок, проявляют активность по МДК и кулинарии.

Наблюдается более высокий уровень умений и навыков в производственном обучении и учебной практике.

При оценивании письменных экзаменационных работ знания у обучающихся на порядок выше, что дает право присвоить им повышенный разряд.

В кружковой работе я приветствую преемственность между производственным обучением и кружком: новинки и интересные творческие технологии в общественном питании отрабатываются на занятиях кружка.

Готовясь к каждому занятию, я выбираю наиболее благоприятное сочетание принципов и технологий, которые были бы доступны для освоения и восприятия учащимся и, конечно, способствовали развитию творческих способностей.

Пробудить заложенные в каждом обучающемся творческое начало, научить «ТВОРИТЬ», помочь понять и найти себя, сделать первые шаги в творчестве для радостной, счастливой и наполненной жизни – к этому я и стремлюсь в меру своих сил и способностей, организуя свои занятия.



## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КРУЖКА «ТЕХНОЛОГИЯ И ЭТИКЕТ»

№ п/п	Содержание работ	Кол-во часов	Вид занятий
1	<p>Вводное занятие                      Мотивация студентов. Обсуждение плана работы кружка. Выбор совета кружка.                      Выявление интересов учащихся и составление плана работы кружка с учетом интересов обучающихся. Инструктаж по технике безопасности и санитарии.                      Цели и задачи кружка: познакомить обучающихся с формами и видами сервировки стола, способами отделки и украшения мучных кондитерских изделий, интересным искусством резьбы по овощам и фруктам «Карвинг», научить обучающихся усидчивости, терпению, доводить начатое дело до конца, привить любовь к специальности.</p>	2	Рассказ, инструктаж Беседа с применением ИКТ Обсуждение Сообщение нового материала Работа с литературой
2	<p>Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения карвинга.                      Альбом с пошаговым показом. DVD фильм. Вырезание цветов из моркови с помощью спец. приспособлений, показ инструментов.                      Изучить фигурную нарезку овощей и освоить правила составления композиций.                      Сформировать у учащихся художественный вкус. Повысить интерес к профессии.</p>	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
3	<p>Знакомство с искусством КАРВИНГА. Альбом с пошаговым показом. Вырезание цветов из картофеля с помощью спец. приспособлений, показ инструментов.                      Кулинарное использование овощей:                      простая и сложная форма нарезки овощей. Фигурная форма картофеля: карбование (каннелирование). <u>Турнет из моркови, кабачка</u>. Составление композиций.</p>	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа

4	<p>«Флоксы» из моркови. Составление композиции.  Мастер-класс «Идея для коктейля».  Разнообразная техника работы.  Апельсин-фонарик, Апельсин- корзинка.  форма для желе. Составление композиций.</p>	2	<p>Рассказ  Беседа с применением ИКТ  Обсуждение  Объяснение нового материала,  демонстрация операций  технологического процесса.  Работа с литературой  Практическая работа</p>
5	<p>КАРВИНГ. Украшения из овощей:  Украшения из фруктов: яблоко - лебедь, киви, мандарины-цветы.  Украшение холодных закусок из помидоров – розы. Составление композиций.</p>	2	<p>Рассказ  Беседа с применением ИКТ  Обсуждение  Объяснение нового материала,  демонстрация операций  технологического процесса.  Работа с литературой  Практическая работа</p>
6	<p>КАРВИНГ. Украшения из овощей:  пекинская капуста – хризантема. Свежий (соленый) огурец – цветы, пальмовая  ветвь, листики, колокольчики. Составление композиций.</p>	2	<p>Рассказ  Беседа с применением ИКТ  Обсуждение  Объяснение нового материала,  демонстрация операций  технологического процесса.  Работа с литературой  Практическая работа</p>
7	<p>Уроки АРТ-ВИЗАЖА  «Я рисую свое блюдо» - вырезание листиков из огурцов, овощей. Украшение  тарелки, декорирование. Составление композиций.</p>	2	<p>Рассказ  Беседа с применением ИКТ  Обсуждение  Объяснение нового материала,  демонстрация операций  технологического процесса.  Работа с литературой  Практическая работа</p>

8	КАРВИНГ. Украшения из овощей: Роза из картофеля, редьки, моркови. Составление композиций.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
9	Оформление в банкетном исполнении блюд. Составление композиций Карвинг. Украшение десертов из фруктов.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
10	Сервировка стола. Характеристика. Значение. Варианты оформления разных форм салфеток.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
11	Тематическая сервировка стола. Правила пользования столовым бельем, приборами, посудой. Составление композиций.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа

12	Тематическая сервировка стола. Новогоднее украшения стола. Составление композиций.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
13	Украшение мучных кулинарных изделий. Соленое тесто. Отработка элементов украшения поверхности пирогов, кулебяк, курника, каравая.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
14	Изготовление муляжей мучных кулинарных изделий из соленого теста: пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяки, чебуреки.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
15	Изготовление эскизов вариантов отделки поверхности мучных кондитерских изделий.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа

16.	Изготовление макетов тортов круглых, квадратных, многоярусных. Выдержка форм, линий. симметрии, сочетание цветовой гаммы.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
17	Отработка навыков украшения мучных кондитерских изделий айсингом. Варианты отделки поверхности тортов. Надпись, рисунок, объемные формы.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
17	Отработка навыков украшения мучных кондитерских изделий из мастики. Варианты отделки поверхности тортов. Розы, листики, ромашки.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
18	Бутерброды. Характеристика. Способы приготовления. Способ – «конструктор», при котором из оливок или других ягод, маринованных корншонов и кубиков из сыра, колбасы, отварных картофеля, моркови или других продуктов с помощью шпажек собирают фигурки-канапе. Приготовление канапе сладких, закусочных из мясных и рыбных гастрономических продуктов. Мастер класс с дегустацией.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа

19	Плетение из бумаги. Изготовление салфетниц, ваз.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
20	Поделки из гофрированной бумаги. Изготовление цветов из гофрированной бумаги и конфет.	2	Рассказ Беседа с применением ИКТ Обсуждение Объяснение нового материала, демонстрация операций технологического процесса. Работа с литературой Практическая работа
21.	Итоговое занятие. Подведение итогов работы кружка. Фотосессия работ.	2	
	Итого:	210	



## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.

### 1. Введение. -2ч

Цели и задачи курса. Обсуждение плана проведения элективных курсов: сообщение тем, правил работы. Инструктаж по технике безопасности.

Теория: Содержание и задачи курса. Прохождение теоретического материала курса,

#### 1. «Карвинг. Элементы кулинарного декорирования»-ч.16

«Карвинг» украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; декорирование блюд.

Декорирование в кулинарии – система методов художественного оформления блюд и застолья в целом.. Значение внешнего вида любого блюда. Характеристика способов и методов украшения блюд.

Самый распространенный способ декорирования любых блюд - украшение из нарезанного карвингом овощами или фруктами.

.Практика: приготовления элементов украшения. особенности техник карвинга

Должны знать:- варианты украшений из овощей и фруктов

- правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений
- приемы резьбы.

Должны уметь:

- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов

- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов.

2.Сервировка стола. 6ч. Знакомство с программой курса. Как это было: в древнем мире; в средние века. В новое и новейшее время. Начало и развитие мирового этикета. Этикет в России. Основные правила необходимые для сервировки стола; Виды сервировки: праздничного стола; стола к завтраку; стола к обеду; банкет-коктейль; шведский стол; банкет-фуршет; чайный или кофейный стол. Правила и способы подачи блюд; Техника и формы складывания салфеток; Расстановка посуды, приборов. Вокруг стола –формы столов. Посуда для сервировки стола. Приборы. Бокалы. Столовое белье. Салфетки – виды и формы оформления. Кольца для салфеток. Сеты для стола. . Изготовление салфеток. Способы складывания салфеток

Должны знать: основные правила и способы сервировки столов.

Должны уметь: складывать салфетки несколькими формами, сервировать стол для основных видов сервировки.

### 3.Изготовление муляжей мучных кулинарных изделий из соленого теста.4ч.

Характеристика и ассортимент мучных кулинарных изделий: пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки, расстегаи, караваи. Мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие заданной формы из

теста. Изучение форм и особенностей внешнего вида изделий.

Демонстрация DVD фильмов рабочих приемов отделки поверхности изделий.

Практическая работа. Изготовление муляжей мучных кулинарных изделий. Изготовление элементов отделки (украшения) поверхности пирогов, кулебяк, курника, каравая.

Должны знать: ассортимент мучных кулинарных изделий, требования к внешнему виду, форме, размеру.

Должны уметь: отделять поверхность пирогов, кулебяк, караваев элементами из теста.

#### **4. Украшение и элементы отделки мучных кондитерских изделий .8ч.**

Характеристика и ассортимент тортов. Изучение форм и особенностей внешнего вида изделий.

Демонстрация DVD фильмов рабочих приемов отделки поверхности тортов.

Практическая работа. Изготовление элементов украшения поверхности тортов - цветы, лепестки. Изготовление элементов отделки украшения поверхности айсингом.

Должны знать: способы отделки мучных кондитерских изделий.

Должны уметь: отделять поверхность мучных кондитерских изделий мастикой, айсингом.

#### **5. Бутерброды канапе. «Конструктор» -2ч**

: Ассортимент, виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Правила хранения продуктов, сроки годности. Изготовление открытых, закрытых бутербродов, канапе. Практическая работа: приготовление бутербродов канапе.

Новый способ – «конструктор», при котором из оливок или других ягод, маринованных корнизонов и кубиков из сыра, колбасы, отварных картофеля, моркови или других продуктов с помощью шпажек собирают фигурки-канапе.

Практика: приготовления бутербродов.

Должны знать: ассортимент бутербродов, форму, способы приготовления бутербродов канапе.

Должны уметь: приготавливать бутерброды канапе.

#### **6. Плетение из бумаги. Изготовление элементов сервировки стола: стаканы под салфетки. Вазы.- 4ч.**

История возникновения плетения из бумаги. Знакомство с основными понятиями и базовыми формами плетения. Правила техники безопасности. Инструменты и материалы. Приемы работы с бумагой, создание композиции с изделиями, выполненными в технике плетения. Вырезание полосок для скручивания трубочек. Основные правила работы.

Практическая работа: плетение стаканов под салфетки.

Приёмы и способы покраски изделий из бумаги.

Должны знать: способы и приемы сервировки стола.

Должны уметь: выполнять тематическую сервировку стола.

**7.Изготовление икебаны: цветы из гофрированной бумаги и конфет.** Гирлянды. «Букет с конфетами». Букеты из бумажных цветов. Выбор цветов для букета. Икебана –основа красивого букета. Гармония цвета и пропорции. Технологии изготовления и составления букета. **Практическая работа.** Эскизы букетов. Составление букетов из бумажных цветов.

Должны знать основные требования в оформлении икебаны.

Должны уметь: изготавливать цветы из гофрированной бумаги и конфет. Формировать икебану.

**7. Итоговое занятие. Анализ выполненной работы. Фотосессия работ студентов.**

Физкультминутка.

Мы немножко отдохнем  
Встанем, глубоко вздохнем,  
Руки быстренько помыли,  
Посушить их не забыли.  
А теперь - смелей вперед!  
Будем делать бутерброд:  
Посмотрели влево,  
Нет ли где там хлеба?  
А направо погляжу -  
Сверху масло положу.  
Удивляется народ,  
Вот так славный бутерброд!

### **3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:** Для реализации программы дисциплины имеется наличие учебного кабинета, учебная мастерская.

**Оборудование учебного кабинета и мастерской:**

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя.

**Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

телевизор.

### **Психологическое обеспечение программы.**

Психологическое обеспечение программы включает в себя следующие компоненты:

- создание комфортной, доброжелательной атмосферы на занятиях,
- применение индивидуальных, групповых форм обучения,
- формирование знаний учащихся на разных психологических уровнях,
- развитие творческого воображения учащихся в практической и творческой деятельности.

Итогом занятий факультатива является участие в мастер-классах. областных выставках.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. .

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

2. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2010-382с.

3. В.Полякова. Экспресс курс повара. Ростов н/Д; Феникс, 2001.

4. Т.М.Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов – на — Дону: “Феникс”, 2000.

5. Селена Мун Фигурная нарезка для начинающих. Ростов-на-Дону «Феникс» 2010.

#### Мультимедийные ресурсы

1. “Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006”.

2. “Кулинария. Дело вкуса” — кулинарная мультимедийная энциклопедия: РУССОБИТ-М, 2000.

3. “Энциклопедия. Вегетарианская кухня”: РУССОБИТ-М, 2005.

4. “Технология”. ЗАО “Инфостудия ЭЕОН”.

#### **Интернет-ресурсы:**

<http://center1-norilsk.narod.ru/p40aa1.html>;

<http://chelpro.ru/dotcom-professional/employee-reference>;

<http://www.ruscadet.ru/education/target/nvpo/30.html>

**ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**  
**кружка «Технология и этикет»**  
2017-2018 учебный год

№ /п	Ф.И.О студентов	Подпись
1	Анисенков А. С.	
2	Архипова А. М.	
3	Баборыкина А.А.	
4	Баринова Н.Р.	
5	Будан А.В.	
6	Власова В. М.	
7	Голубев Д.А.	
8	Думчева Н.А.	
9	Емельянова Т. Н.	
10	Ефименкова А.А.	
11	Козлова К. Н.	
12	Краснобаева Т.П.	
13	Макарская К.	
14	Малых Е.М.	
15	Матюшенкова К. С.	
16	Нагмедова О.А.	
17	Румянцева А.Г.	
18	Рубцова М. Н.	
19	Семина Л.А.	
20	Степочкин И П.	
21	Голстых Н.Г.	
22	Туфанова Ж.Р.	
23	Ушакова О.В.	
24	Кондаревич А.Г.	
25	Шпакова А.А.	

26	Харховнева В.	
----	---------------	--



### Учет работы кружка «Технология и этикет»

№ п/п	Фамилия и инициалы учащихся	Дни занятий - четверг																			
		сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь				
1	Анисенков А. С.																				
2	Архипова А. М.																				
3	Баборькина А.А.																				
4	Баринова Н.Р.																				
5	Будан А.В.																				
6	Власова В. М.																				
7	Голубев Д.А.																				
8	Думчева Н.А.																				
9	Емельянова Т. Н.																				
10	Ефименкова А.А.																				
11	Козлова К. Н.																				
12	Краснобаева Т.П.																				
13	Макарская К.																				
14	Малых Е.М.																				
15	Матюшенкова К. С.																				

16	Нагмедова О.А.																					
17	Румянцева А.Г.																					
18	Рубцова М. Н.																					
19	Семина Л.А.																					
20	Степочкин И П.																					
21	Толстых Н.Г.																					
22	Туфанова Ж.Р.																					
23	Ушакова О.В.																					
24	Кондаревич А.Г.																					
25	Шпакова А.А.																					
26	Харховнева В.																					



--	--	--	--	--