СОГЛАСОВАНО
Председатель Консультативного совета работодателей
_____ Е. Н. Березинская -Абилова
"28 " августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ М. К. Нургалиев
"28 " августа 2018г.

Колледж имени Кумаша Нургалиева

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Технического и профессионального образования

Профиль профессионального образования: **0500000 -Сервис, экономика и управление**
Специальность: **0508000 - Организация питания**
Квалификация:

0508012 – Повар
0508022 - Кондитер
0508042 - Официант
0508063- Менеджер по сервису

Форма обучения: **ДНЕВНАЯ**
Нормативный срок обучения:
на базе **основного среднего** образования
2 года 10 месяцев

3 года 10 месяцев

I. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль					Август			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31
недели	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I					19															К	К					19														Э	Э	сб	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II					12								У	Пс	Пс	По	По	Т	Э	К	К					10						По	По	По	По	По	Т	Т	Т	Т	Э	ПР	ИГА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III					12								По	Пс	Пс	По	Т	Т	Э	К	К					10						По	По	По	По	По	П	П	П	П	ПР	Э	ИГА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV					16												П	П	П	Э/К	К	К/				10						/П	П	П	П	П	П	П	П	П/ПР	Пр/Э	ИГА	ИГА									

□ - теоретическое обучение;
У- учебная практика
Т- технологическая практика
П- производственная практика
Э- экзаменационная сессия
СБ- учебно-полевые сборы
ига- итоговая государственная аттестация
К- каникулы

II. Сводные данные по бюджету времени

Курс	теоретическое обучение		в том числе праздничные дни		промежуточная аттестация		Профессиональная практика								Учебно-полевые сборы		Итоговая государственная аттестация		Каникулы	Всего
							Учебно-ознакомительная практика		Технологическая практика		Производственное обучение		Профессиональная практика							
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.
I	38	1368			2	72									1	36			11	52
II	22	792	1	36	2	36	1	36	5	180	9	324					1	36	11	52
III	22	792	1	36	2	72			2	72	9	324	4	144			1	36	11	52
IV	26	936	1	36	1	36							11	396			2	72	2	43
Итого:	108	3888	3	108	7	216	1	36	7	252	18	648	15	540	1	36	4	144	35	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Форма контроля				Количество часов					Объем учебного времени (час)							
							Из них:				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Экзаменов	Зачетов	Количество контрольных работ	Курсовой проект (работа)	Всего	Теоретическое обучение	Лабораторно-практические работы	Курсовой проект	Производственное обучение и/или профессиональная	19 нед.	19 нед.	12 нед.	10 нед.	12 нед.	10 нед.	16 нед.	10 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18
Повышенный уровень квалификации																		
ООД.01	**Общеобразовательные дисциплины**																	
ООД.1.1	Казахский (русский) язык*	2	1	1		**103**	38	65			38	65						
ООД.1.2	Казахская (русская) литература*	2*	1			**68**	38	30			38	30						
ООД.1.3	Русский (казахский) язык*	2	1	2		**68**	32	36			38	30						
ООД.1.4	Русская (казахская) литература*	2*	1			**103**	64	39			38	65						
ООД.1.5	Иностранный язык		1,2	1		**114**	54	60			57	57						
ООД.1.6	История Казахстана	3	2			**92**	56	36				48	44					
ООД.1.7	Всемирная история		1,2			**76**	62	14			38	38						
ООД.1.8	Человек. Общество. Право		1,2			**46**	40	6			19	27						
ООД.1.9	Математика	2	1	2		**152**	122	30			76	76						
ООД.1.10	Информатика		2			**46**	22	24				46						
ООД.1.11	Физика		1,2	2		**133**	98	35			76	57						
ООД.1.12	Химия	2	1	1		**77**	49	28			38	39						
ООД.1.13	Биология		1			**57**	49	8			57							
ООД.1.14	География		1			**57**	44	13			57							
ООД.1.15	Начальная военная и тактическая подготовка		1,2			**64**	34	30			38	26						
ООД.1.16	Физическая культура		1,2			**156**	36	120			76	80						
	Итого:	**5**	**22**	**9**		**1412**	**838**	**574**		0	**684**	**684**	**44**	0	0	0	0	0
БМ	**Базовые модули**																	
БМ 01	**Развитие и совершенствование физических качеств**		**1**	**1**		**132**		**132**					**48**	**40**	**24**	**20**		
БМ 01.01	Физическая культура	3				132		132					48	40	24	20		
	Итого:		**1**	**1**	0	**132**	0	**132**		0	0	0	**48**	**40**	**24**	**20**	0	0
	Квалификация «050801 2 - Повар»																	
ПМ	**Профессиональные модули**																	

ПМ 01	**Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции**		**1**	**1**		**204**	**114**	**90**					**204**					
ПМ 01.01	Технология приготовления пищи					**48**	28	20					48					
ПМ 01.02	Организация производства на предприятиях питания					**48**	22	26					48					
ПМ 01.03	Охрана труда					**24**	14	10					24					
ПМ 01.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					**48**	22	26					48					
ПМ 01.05	Основы экономики					**36**	28	8					36					
ПМ 02	**Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья**	**1**				**352**	**60**	**76**		**216**			**352**					
ПМ 02.01	Технология приготовления пищи.	3				**52**	20	32					52					
ПМ 02.02	Организация производства на предприятиях питания					**24**	14	10					24					
ПМ 02.03	Товароведение					**24**	14	10					24					
ПМ 02.04	Оборудование предприятий питания					**36**	12	24					36					
ПМ 02.05	Производственное обучение					**144**				144			144					
ПМ 02.06	Учебно-ознакомительная практика					**36**				36			36					
ПМ 02.07	Технологическая практика					**36**				36			36					
ПМ 03	**Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов**	**1**				**380**	**130**	**70**		**180**				**380**				
ПМ 03.01	Технология приготовления пищи	4				**40**	30	10						40				
ПМ 03.02	Организация производства на предприятиях питания					**40**	30	10						40				
ПМ 03.03	Товароведение					**40**	30	10						40				
ПМ 03.04	Оборудование предприятий питания					**20**	10	10						20				
ПМ 03.05	Торговые вычисления					**20**	10	10						20				
ПМ 03.06	Профессиональный казахский (русский) язык					**20**	10	10						20				
ПМ 03.07	Профессиональный иностранный язык					**20**	10	10						20				
ПМ 03.08	Производственное обучение					**108**				108				108				
ПМ 03.09	Технологическая практика					**72**				72				72				
ПМ 04	**Оформление и реализация готовой продукции**		**1**			**254**	**64**	**46**		**144**				**254**				
ПМ 04.01	Экономика предприятий питания					**20**	10	10						20				
ПМ 04.02	Технология приготовления пищи.					**20**	12	8						20				
ПМ 04.03	Организация производства на предприятиях питания					**20**	12	8						20				
ПМ 04.04	Товароведение.					**10**	6	4						10				
ПМ 04.05	Оборудование предприятий питания.					**10**	6	4						10				

ПМ 04.06	Основы стандартизации, сертификации и метрологии					10	6	4						10				
ПМ 04.07	Профессиональный казахский (русский) язык					10	6	4						10				
ПМ 04.08	Профессиональный иностранный язык					10	6	4						10				
ПМ 04.09	Производственное обучение					72				72				72				
ПМ 04.10	Технологическая практика					72				72				72				
МОО 01	**Модули, определяемые организацией образования:** Технология приготовления национальных блюд					**10**	**10**							**10**				
	ИТОГО:	**2**	**2**	**1**		**2700**	**1172**	**988**	0	**540**	**684**	**684**	**648**	**684**	0	0	0	0
ПА 01	**Промежуточная аттестация**					**108**												
ИА 01	**Итоговая аттестация**					**36**												
ПС	**Учебно-полевые сборы**					**36**												
	ВСЕГО:	**2**	**3**	**2**	0	**2880**												0
	Квалификация "0508022 - Кондитер"																	
ПМ	**Профессиональные модули**																	
ПМ 05	**Подготовка сырья и замес теста**		**1**	**1**		**138**	**46**	**38**		**54**					**138**			
ПМ 05.01	Технология мучных кондитерских изделий					**36**	24	12							36			
ПМ 05.02	Товароведение					**12**	4	8							12			
ПМ 05.03	Оборудование предприятий питания					**12**	4	8							12			
ПМ 05.04	Организация производства на предприятиях питания					**12**	4	8							12			
ПМ 05.05	Торговые вычисления					**12**	10	2							12			
ПМ 05.07	Производственное обучение					**36**				36					36			
ПМ 05.08	Технологическая практика.					**18**				18					18			
ПМ 06	**Разделка теста, формование изделий из теста**		**1**			**126**	**30**	**42**		**54**					**126**			
ПМ 06.01	Технология мучных кондитерских изделий					**48**	22	26							48			
ПМ 06.02	Оборудование предприятий питания					**12**	4	8							12			
ПМ 06.03	Организация производства на предприятиях питания.					**12**	4	8							12			
ПМ 06.04	Производственное обучение.					**36**				36					36			
ПМ 06.05	Технологическая практика.					**18**				18					18			
ПМ 07	**Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста**	**1**				**126**	**30**	**42**		**54**					**126**			
ПМ 07.01	Технология мучных кондитерских изделий	5				**36**	16	20							36			
ПМ 07.02	Оборудование предприятий питания					**12**	2	10							12			
ПМ 07.03	Организация производства на предприятиях питания					**12**	2	10							12			
ПМ 07.04	Охрана труда					**12**	10	2							12			
ПМ 07.05	Производственное обучение					**36**				36					36			
ПМ 07.06	Технологическая практика					**18**				18					18			

ПМ 08	**Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки**		**1**			**84**	**32**	**52**							**84**			
ПМ 08.01	Технология мучных кондитерских изделий.					**36**	16	20							36			
ПМ 08.02	Товароведение.					**12**	8	4							12			
ПМ 08.03	Организация производства на предприятиях питания					**12**	2	10							12			
ПМ 08.04	Оборудование предприятий питания					**12**	2	10							12			
ПМ 08.05	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.					**12**	4	8							12			
ПМ 09	**Оформление мучных кондитерских изделий**	**1**				**138**	**40**	**44**		**54**					**138**			
ПМ 09.01	Технология мучных кондитерских изделий.	5				**36**	16	20							36			
ПМ 09.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.					**12**	10	2							12			
ПМ 09.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии					**12**	10	2							12			
ПМ 09.04	Профессиональный казахский (русский) язык					**12**	2	10							12			
ПМ 09.05	Профессиональный иностранный язык					**12**	2	10							12			
ПМ 09.06	Производственное обучение					**36**				36					36			
ПМ 09.07	Технологическая практика					**18**				18					18			
МОО 02	**Модули, определяемые организацией образования:** Кассовые аппараты					**12**	**12**								**12**			
	ИТОГО:	**2**	**3**	**1**		**648**	**190**	**242**	0	**216**					**648**		0	
ПА 02	**Промежуточная аттестация**					**36**												
	ВСЕГО:					**684**					0	0	0	0	**648**	0	0	0
	Квалификация "0508042 - Официант"																	
ПМ	**Профессиональные модули**																	
ПМ 10	**Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия**		**1**			**114**	**36**	**24**		**54**						**114**		
ПМ 10.01	Организация обслуживания посетителей					**10**	6	4								10		
ПМ 10.02	Охрана труда					**10**	6	4								10		
ПМ 10.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					**10**	6	4								10		
ПМ 10.04	Психология и этика профессиональной деятельности					**10**	6	4								10		
ПМ 10.05	Профессиональная эстетика и дизайн					**10**	6	4								10		
ПМ 10.06	Экономика предприятий питания					**10**	6	4								10		
ПМ 10.07	Производственное обучение					**36**				36						36		
ПМ 10.08	Профессиональная практика					**18**				18						18		
ПМ 11	**Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках**		**1**	**1**		**162**	**36**	**54**		**72**						**162**		

ПМ 11.01	Организация обслуживания посетителей					10	4	6								10		
ПМ 11.02	Организация производства на предприятиях питания					10	4	6								10		
ПМ 11.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.					10	4	6								10		
ПМ 11.04	Психология и этика профессиональной деятельности					10	4	6								10		
ПМ 11.05	Профессиональная эстетика и дизайн					10	4	6								10		
ПМ 11.06	Профессиональный казахский (русский) язык					10	4	6								10		
ПМ 11.07	Профессиональный английский язык					10	4	6								10		
ПМ 11.08	Кулинарная характеристика блюд					10	4	6								10		
ПМ 11.09	Товароведение					10	4	6								10		
ПМ 11.08	Производственное обучение					36				36						36		
ПМ 11.09	Профессиональная практика					36				36						36		
ПМ12	**Подготовка обеденного зала к обслуживанию**		**1**			**104**	**20**	**30**		**54**						**104**		
ПМ 12.01	Организация обслуживания посетителей					10	4	6								10		
ПМ 12.02	Охрана труда					10	4	6								10		
ПМ 12.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					10	4	6								10		
ПМ 12.04	Психология и этика профессиональной деятельности					10	4	6								10		
ПМ 12.05	Профессиональная эстетика и дизайн					10	4	6								10		
ПМ 12.06	Производственное обучение					36				36						36		
ПМ 12.07	Профессиональная практика					18				18						18		
ПМ 13	**Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета**	**1**				**112**	**24**	**16**		**72**						**112**		
ПМ 13.01	Организация обслуживания посетителей					10	6	4								10		
ПМ 13.02	Профессиональная эстетика и дизайн	6				10	6	4								10		
ПМ 13.03	Профессиональный казахский (русский) язык					10	6	4								10		
ПМ 13.04	Профессиональный английский язык					10	6	4								10		
ПМ 13.05	Производственное обучение					36				36						36		
ПМ 13.06	Профессиональная практика					36				36						36		
ПМ 14	**Обслуживание посетителей**	**1**				**162**	**48**	**32**		**72**						**162**		
ПМ 14.01	Организация обслуживания посетителей	6				20	6	4								20		
ПМ 14.02	Психология и этика профессиональной деятельности					10	6	4								10		
ПМ 14.03	Торговые вычисления					10	6	4								10		
ПМ 14.04	Организация производства на предприятиях питания					10	6	4								10		
ПМ 14.05	Профессиональный казахский (русский) язык					10	6	4								10		
ПМ 14.06	Профессиональный английский язык					10	6	4								10		
ПМ 14.07	Экономика предприятий питания					10	6	4								10		
ПМ 14.08	Кулинарная характеристика блюд и напитков					10	6	4								10		
ПМ 14.09	Производственное обучение					36				36						36		

ПМ 14.10	Профессиональная практика					36
МОО 03	**Модули, определяемые организацией образования**					**10**
	ИТОГО:	**2**	**3**	**1**		**684**
ПА 03	**Промежуточная аттестация**					**36**
ИА 03	**Итоговая аттестация**					**36**
	ВСЕГО:					**756**
	Итого на обязательное обучение для повышенного уровня квалификации					**4320**
						Специалист с
	Квалификация 0508063 - Технолог-менеджер					**0**
БМ	**Базовые модули**					
БМ 02	**Развитие и совершенствование физических качеств**	**1**				**52**
БМ 02.01	Физическая культура	8				**52**
БМ 03	**Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и в трудовом коллективе**		**1**			**142**
БМ 03.01	Культурология					**40**
БМ 03.02	Основы философии					**36**
БМ 03.03	Основы социологии и политологии					**36**
БМ 03.04	Основы права					**30**
	ИТОГО:	**1**				**194**
ПМ	**Профессиональные модули**					
ПМ 15	**Организация снабжения предприятия питания**		**1**			**164**
ПМ 15.01	Экономика предприятий питания					**16**
ПМ 15.02	Товароведение					**32**
ПМ 15.03	Организация и технология отрасли					**32**
ПМ 15.04	Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции					**16**
ПМ 15.05	Бухгалтерский учет в общественном питании					**16**
ПМ 15.06	Делопроизводство на государственном языке					**16**
ПМ 15.07	Профессиональная практика.					**36**
ПМ 16	**Организация труда работников**	**1**				**180**
ПМ 16.01	Делопроизводство на государственном языке					**16**
ПМ 16.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности					**16**
ПМ 16.03	Экономика предприятий питания					**16**

			36						36		
									10		
164	**196**	0	**324**			0	0		**684**		0
									36		
									36		
				0	0	0	0	0	**756**	0	0
				0							0
реднего звена											
	52									**32**	**20**
	52									32	20
142										**112**	**30**
40										40	
36										36	
36										36	
30											30
142	**52**	0	0	0	0	0	0	0	0	**144**	**50**
54	**74**		**36**							**164**	
4	12									16	
12	20									32	
12	20									32	
10	6									16	
12	4									16	
4	12									16	
			36							36	
90	**54**		**36**							**180**	
10	6									16	
10	6									16	
10	6									16	

ПМ 16.04	Бухгалтерский учет в общественном питании					**16**	10	6									16	
ПМ 16.05	Психология и этика профессиональной деятельности					**16**	10	6									16	
ПМ 16.06	Безопасность жизнедеятельности					**16**	10	6									16	
ПМ 16.07	Организация и технология отрасли					**16**	10	6									16	
ПМ 16.08	Менеджмент					**16**	10	6									16	
ПМ 16.09	Управление персоналом	7				**16**	10	6									16	
ПМ 16.10	Профессиональная практика					**36**				36							36	
ПМ 17	**Контроль качества обслуживания гостей в ресторане**		**1**	**1**		**196**	**100**	**60**		**36**							**196**	
ПМ 17.01	Психология и этика профессиональной деятельности					**16**	10	6									16	
ПМ 17.02	Профессиональный казахский (русский) язык					**16**	10	6									16	
ПМ 17.03	Профессиональный английский язык					**16**	10	6									16	
ПМ 17.04	Техническое оснащение предприятий питания					**16**	10	6									16	
ПМ 17.05	Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции					**16**	10	6									16	
ПМ 17.06	Организация обслуживания посетителей					**16**	10	6									16	
ПМ 17.07	Контроль качества продукции и услуг					**16**	10	6									16	
ПМ 17.08	Автоматизированные системы обработки информации					**16**	10	6									16	
ПМ 17.09	Стандартизация, метрология и сертификация					**16**	10	6									16	
ПМ 17.10	Финансы, кредит, налоги					**16**	10	6									16	
ПМ 17.11	Профессиональная практика					**36**				36							36	
ПМ 18	**Разработка внутренней документации**		**1**			**274**	**44**	**86**		**144**								**274**
ПМ 18.01	Профессиональный казахский (русский) язык					**10**	2	8										10
ПМ 18.02	Профессиональный английский язык					**10**	2	8										10
ПМ 18.03	Контроль качества продукции и услуг					**10**	2	8										10
ПМ 18.04	Автоматизированные системы обработки информации					**10**	2	8										10
ПМ 18.05	Делопроизводство на государственном языке					**20**	8	12										20
ПМ 18.06	Организация и технология отрасли					**40**	12	28										40
ПМ 18.07	Управление персоналом					**30**	16	14										30
ПМ 18.08	Профессиональная практика.					144				144								144
ПМ 19	**Обеспечение прибыльности предприятия питания**	**1**			**2**	**314**	**56**	**84**	**30**	**144**								**314**
ПМ 19.01	Валютно-финансовые операции					**30**	12	18										30
ПМ 19.02	Финансы, кредит налоги					**30**	12	18										30
ПМ 19.03	Маркетинг					**30**	12	18										30
ПМ 19.04	Экономика предприятий питания	8				**10**			10									10
ПМ 19.05	Бухгалтерский учет в предприятиях питания					**20**	2	18										20

ИА 03	Итоговая аттестация					36										36
	ВСЕГО:					756					0	0	0	0	0	756
	Итого на обязательное обучение для повышенного уровня квалификации					4320					0					
К	Консультации не более 100 часов на учебную группу на учебный год					300					50	50	50	50	50	50
Ф	Факультативные занятия не более 4-х часов в неделю					340					70	70	50	50	50	50
Ф 01	Самопознание					60					19	19	12	10		
Ф 05	Факультативы					280					51	51	38	40	50	50
	Всего:					4960										
	Изучаемых МОДУЛЕЙ					25							3	4	7	7
	Курсовых проектов (работ)					2										
	Экзаменов					14						4	2	1	2	2

Итоговая аттестация:

для повышенного уровня квалификации:

	Квалификация 050801 2 - Повар
1	**Комлексный Государственный экзамен по дисциплинам:** **Технология приготовления пищи** **Организация производства на предприятиях питания**
	Квалификация 0508022 - Кондитер, 0508042 - Официант
1	**Комлексный Государственный экзамен по дисциплинам:** **Технология мучных кондитерских изделий** **Организация обслуживания посетителей**

Примечание:

*** - в скобках показаны наименование дисциплин в группах с государственным языком обучения**

Экзамен по казахскому языку и казахской литературе сдается комплексно;

Экзамен по русскому языку и русской литературе сдается комплексно;

Рабочий учебный план составлен на основании ТИПОВЫХ УЧЕБНЫХ ПЛАНОВ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ТЕХНИЧЕСКОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (приказ МОН РК № 553 от 31.10.2017г.)преподавателями колледжа имени Кумаша Нургалиева Нургалиевым М. К., Мураткызы Г., Медведевой Е.А.

	Квалификация 0508063 - Технолог-менеджер
	Государственный экзамен по дисциплине
1	Менеджмент, маркетинг
2	Управление персоналом
3	Товароведение продовольственных товаров

Примечание:

*** - в скобках показаны наименование дисциплин в группах с государственным языком обучения**

Экзамен по казахскому языку и казахской литературе сдается комплексно;

Экзамен по русскому языку и русской литературе сдается комплексно;

Рабочий учебный план составлен на основании ТИПОВЫХ УЧЕБНЫХ ПЛАНОВ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ТЕХНИЧЕСКОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (приказ МОН РК № 553 от 31.10.2017г.)преподавателями колледжа имени Кумаша Нургалиева Нургалиевым М. К., Мураткызы Г., Медведевой Е.А.