

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»

 /Ф.Ф. Аюпов/

. « ____ » _____ 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ОП. 11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД

»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств «ОП11Эстетика и дизайн оформления блюд
» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565. -

Организация – разработчик: ГАПОУ» АТУТ»

Фонд оценочных средств «ОП11Эстетика и дизайн оформления блюд »

Рассмотрена одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

От «_____» 20____г Протокол№_

Председатель ЦК специальных дисциплин _____

Фонд оценочных средств «ОП11Эстетика и дизайн оформления блюд » рассмотрена и
одобрена на заседании методического совета

От»__»_____20__г. Протокол №_____

Председатель Методического совета _____

Фонд оценочных средств « ОП11Эстетика и дизайн в оформлении блюд » рассмотрена от
и принята Педагогическим советом

От «__»_____20__г. Протокол №_____

Общие положения

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Эстетика и дизайн оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.02.15 Поварское, кондитерское дело**.

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является дифференцированный зачет.

• Результаты освоения дисциплины.

• Требования к результату освоения учебной дисциплины

1.1. В результате изучения учебной дисциплины

обучающийся должен:знать:

31. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; 32. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; 33. Основные приемы изготовления украшений; 34. Простейшие примеры декоративной вырезки; 35. Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; 36. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; 37 Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; 38. Технику и варианты оформления и подачи блюд и кондитерских изделий 39. Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; 310. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

уметь:

У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы при выполнении работ
У2 -органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; У3 -пользоваться инструментами для карвинга;
У4 -создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; У5 -разрабатывать новые виды оформления;
У6 -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
У7 -выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
У8 -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
У9 -применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;

У10 -проявлять свою творческую индивидуальность;

У11- выбирать, применять и комбинировать способы творческого оформления и подачи кулинарных блюд

• **Общие компетенции:**

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусовразнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

• **Проверяемые результаты обучения, формы и методы контроля**

Формулировка результата	Показатели освоения результата	Формы и методы контроля	Формируемые компетенции
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>			
1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;	Владение полной информацией об ассортименте основных продуктов для приготовления украшений	Опрос Практическая работа	
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;	Демонстрация знаний по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;	Опрос Тестирование	
3. Основные приемы изготовления украшений;	Владение информацией об	Опрос Тестирование Практическая работа	
4. Простейшие примеры декоративной вырезки;	Демонстрация знаний по простейшим примерам декоративной вырезки;	Опрос Практическая работа	
5. Основы карвинга; правила подбора профессионального инструмента для	Демонстрация знаний по основам карвинга;	Опрос Практическая работа	

карвинга;			
6. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;	Владение полной информацией об характеристикам основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;	Тестирование Опрос	
7. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных	Владение полной информацией о температурном режиме и правилах приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;	Опрос Тестирование	

полуфабрикатов;			
8. Технику и варианты оформления и подачи блюд и кондитерских изделий	Демонстрация техники и варианты оформления и подачи блюд и кондитерских изделий	Опрос Практическая работа	
9. Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;	Владение полной информацией о требованиях к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;	Опрос Тестирование	
10. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	Владение полной информацией о актуальных направлениях в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	Опрос Тестирование	
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь</i>			
1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы при выполнении работ	Соблюдение правил подготовки рабочего места выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы при выполнении работ	Практическая работа	
У2. органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;	Производить органолептическую оценку качества сырья для приготовления украшений;	Практическая работа	
У3. -пользоваться инструментами для	Пользование инструментами для карвинга;	Практическая работа	

карвинга;			
У4. -создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;	Создание стиля в украшении посуды, стола и блюд;	Практическая работа	
У5 -разрабатывать новые виды оформления;	Разрабатывание новых видов оформления;	Практическая работа	
У6 -выбирать	Выбор отделочных	Практическая	

отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;	работа	
У7 -выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;	Выбор различных способов и приемов для приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;	Практическая работа	
У8 -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов;	Практическая работа	
У9 -применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;	Применение практических навыков и умений в оформлении кондитерских изделий	Практическая работа	
У10 -проявлять свою творческую индивидуальность;	Проявление своей творческой индивидуальности;	Практическая работа	
У11- выбирать, применять и комбинировать способы творческого оформления и подачи кулинарных блюд	Выбор, применение и комбинирование способов творческого оформления и подачи кулинарных блюд	Практическая работа	

• **Перечень оценочных средств контроля и оценки учебной дисциплины**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им

		учебного материала
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения

		определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
5	Практическое занятие	Средство, способствующее более глубокому усвоению и закреплению теоретических знаний, прививающее обучающимся практические навыки

1.3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

БАНК ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ

Тест на тему :
«Основы эстетики »

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный

вариант ответа

Время

выполнения: 15 минут

• Что такое эстетика?

А) наука о красоте;

Б) системное знание

об искусстве; В)

чувственное
познание.

- Кто является автором слова «эстетика»? а);

3 Что из этого относится к стилю барокко?

А)

ма

нь

ер

из

м;

Б)

го

нг

ор

из

м;

В) экспрессионизм;

- Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом?

А) Шиллер;

Б)

Ар

ист

оте

ль;

В)

Па

вло

в.

- Каким должно быть оформление блюд?

А) сложным;

Б)

тру

доё

мки

м;

В)

про

сты

м.

- Что такое дрессинг?

А) узоры соусом;

Б) узоры

сахарной

пудрой; В)

узоры мукой.

- В каком году возник термин эстетика?

А) в 1314;

Б) в 1754;

В) в 1912.

• **Что такое цвет?**

А)
)

з
р
е
н
и
е
;

Б)
)

с
в
е
т
;

В) зрение + свет.

• **На какие две части делят цветовой круг?**

А) теплую и холодную;

Б) горячую и
прохладную;

В) все ответы
верны.

• **Какие цвета относятся к теплым?**

А) синий, голубой,
фиолетовый;Б)

зеленый, розовый,
красный; В) красный
желтый, оранжевый.

Эталон ответов.

• В

2

.

А

• Б

• В

• А

6

.

В

7

•

Б

• В

• А

• Б

Критер

ии

оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

Критерии оценки:

Максимальное количество баллов- 10

«5» - 10 баллов, «4» - 8-9 баллов, «3» - 7 баллов, «2» - менее 7 баллов

Тест на тему: «Основы эстетики»

• Назовите три основных цвета цветового круга?

А) черный,

белый, зеленый;

Б) красный,

желтый, синий;

В) фиолетовый, оранжевый, бордовый.

• Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете?

А) 60;

Б) 320;

В) 180.

• Что означает определение насыщенность цвета?

А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски;

Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски;

В) все ответы верны.

• Назовите один важный признак цвета?

• Как характеризуется теплота цвета?

А) наличием в нем
черного цвета; Б)
наличием в нем
зеленого цвета; В)
наличием в нем белого
цвета.

• **Какие цвета называются хроматическими?**

А) все оттенки
серого цвета; Б)
только красный и
зелёный;
В) все цвета цветового спектра.

• **Какие цвета называются ахроматическими?**

А) чёрный, белый и
оттенки серого; Б) все
цвета цветового
спектра;
В) только оттенки серого цвета.

• **Сколько переходных тонов по степени светлоты способен отличать человеческий глаз?**

А) 200;
Б) 400;
В) 1200.

• **Как называется гармоничное сочетание, взаимосвязь, тональное объединение различных цветов в картине?**

А)
ком
поз
ици
я;
Б)
гар
мон
ия;
В) колорит.

• **В какую эпоху началась история настоящей колористической живописи?**

А) в эпоху
просвещения;
Б) в эпоху
возрождения;
В) в эпоху
нового
времени.

Эталон ответа

1. Б
2. В
3. А
4. Б

5. В
6. В
7.А
8. Б
9. В
10. Б

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.

- **Какие три основных цвета необходимо смешать, чтобы получить все цветарадуги?**

А) красный, синий, желтый; Б) красный, черный, желтый;
В) зеленый, оранжевый, синий.

- **Какими бывают рисунки по технике выполнения?**

А) оригинальные; Б) печатные;
В) все ответы верны.

- **Что такое композиция?**

А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора;
Б) это творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий;
В) это область знания о чувственном способе познания человеком окружающего мира.

- **Как называется закон когда объединения элементов, частей образует единое целое?**

А) закон равновесия;

Б) закон
целостности;

В) закон соподчинения.

• **Из скольких цветов состоит цветовой круг?**

А) 4 ;

Б) 12 ;

В) 6.

• **Что такое орнамент?**

А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора;

Б) это узор, состоящий из ритмически упорядоченных элементов и предназначенный для украшения различных объектов, архитектурных сооружений, предметов

декоративно-прикладного искусства;

В) это исторически сложившееся единство образной системы, средств и способов художественной выразительности.

.

• **Какими по характеру бывают линии рисунка?**

А) длинные и короткие;

Б) контурные и вспомогательные; В) прямые и кривые.

• **На какие виды делится орнамент?**

А) плоскостные и рельефные;

Б) контурные и вспомогательные; В) прямые и кривые.

• **Как называется жанр изобразительного искусства или Какие продукты входят в состав молочной мастики?**

А) мука;

Б) сгущенное
молоко;

В) сливочное
масло.

• **Какой срок хранения у сырцового марципана?**

А) 42 часа:

Б) 36 часов:

В) используется сразу

• **Что такое эстетика?**

А) наука о красоте;

Б) системное знание
об искусстве; В) чувственное
познание.

;

• **Что означает определение насыщенность цвета?**

А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски;

Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски;

В) все ответы верны.

- **Назовите один важный признак цвета?**

А) наличием в нем

черного цвета; Б)

наличием в нем

зеленого цвета; В)

наличием в нем белого

цвета.

- **Какие цвета называются хроматическими?**

А) все оттенки

серого цвета; Б)

только красный и

зелёный;

В) все цвета цветового спектра.

- **Какие цвета называются ахроматическими?**

А) чёрный, белый и

оттенки серого; Б) все

цвета цветового

спектра;

В) только оттенки серого цвета.

;

- **Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом?**

А) Шиллер;

.

- **Что такое дрессинг?**

А) узоры соусом;

Б) узоры

сахарной

пудрой; В)

узоры мукой.

- **В каком году возник термин эстетика?**

А) в 1314;

Б) в 1754;

В) в 1912.

В) зрение + свет.

- **На какие две части делят цветовой круг?**

А) теплую и холодную;

Б) горячую и

прохладную;

В) все ответы

верны.

- **Какие цвета относятся к теплым?**

А) синий, голубой,

фиолетовый; Б)

зеленый, розовый,

красный; В) красный
желтый, оранжевый.

• Назовите три основных цвета цветового круга?

А) черный,

белый, зеленый;

Б) красный,

желтый, синий;

В) фиолетовый, оранжевый, бордовый.

• Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете?

А) 60;

Б) 320;

В) 180.

• Сколько переходных тонов по степени светлоты способен отличать человеческий глаз?

А) 200;

Б) 400;

В) 1200.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	ЭТАЛОН ОТВЕТА	№ п/п	ЭТАЛОН ОТВЕТА
1	А	19	А
2	В	20	Б
3	А	21	В
4	Б	22	В
5	В	23	А
6	Б	24	А
7	Б	25	В
8	В	26	В
9	А	27	А
10	Б	28	Б
11	В	29	В
12	В	30	А
13	В	31	В
14	А	32	Б
15	Б	33	В
16	В	34	Б
17	В	35	В
18	Б		

Аттестационный лист освоения учебной дисциплины
ОП.10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий

на основе ФГОС основной профессиональной образовательной программы
 «43.02. 15 Поворское кондитерское дело»

ФИО обучающегося _____

№ группы _____

Обучающийся _____ освоил(а) программу учебной дисциплины в
 объеме _____

_____ часов с «___» _____ 202 г. по «___» _____ 202 г

Результаты промежуточной аттестации-дифференцированного зачета(оценка) _____

№п/п	Показатели оценки результата	Оценка
1	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы при выполнении работ	
2	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений	
3	пользоваться инструментами для карвинга	
4	создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд	
5	разрабатывать новые виды оформления	
6	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	
7	выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий	
8	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	
9	применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус	
10	проявлять свою творческую индивидуальность	
11	выбирать, применять и комбинировать способы творческого оформления и подачи кулинарных блюд	

Дата «___» _____ 202_ г.

Преподаватель _____

(Подпись)

(расшифровка подписи)

Разработчик: Сулейманова Гульназ Нагимовна