

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГБПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель правления ПО «Талицкое»



О.Ю.Пономарева



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ СО

«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

С.И.Ляшок

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,**  
**ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**  
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

2018 г.

# **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ**

## **1.1. Область применения**

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

## **1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе**

### **1.2.1. Общие положения об организации оценки**

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### **1.2.2. Промежуточная аттестация**

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен	Экзаменационные билеты
МДК. 04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП. 04.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.04	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое

			задание
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

### 1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам WorldSkills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

#### *Форма ГИА:*

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

*Выполнение практической части* – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

*Защита письменной экзаменационной работы* – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке</p>	<p>Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»</p> <p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p> <p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и</p>	<p>Для оценки письменного/устного опроса</p> <p>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка</p> <p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики-защита отчетов по</p>	<p>Перечень вопросов к экзамену или дифференциальному зачету</p> <p>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p> <p>Практическая/ лабораторная работа</p>	<p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</p> <p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</p> <p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</p>

<p>производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной продукции.</p>	<p>приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии</p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если Результаты, полученные</p>	<p>практическим/ лабораторным занятиям;</p>		<p><i>ПК 4.1.-4.4</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</i></p>
---	--	---	--	--

	<p>учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>			
--	--	--	--	--

*1.4. Инструменты для оценки практического этапа*

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
<p><b>Действия:</b> Подготовка, уборка рабочего места повара для: -приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, десертов и напитков</p> <p><b>Умения:</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую</p>	<p><b>Оценка «5»</b> ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p> <p>Учебный кулинарный цех</p>	<p><i>ПК 4.1.</i></p> <p><i>ПК 4.1.</i></p>

<p>уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и</p>	<p>самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p> <p><b>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело:</b> <b>Организация работы:</b> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) <b>(ПК 3.1)</b>. Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). <b>(ПК 3.1)</b>. Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p><b>Приготовление:</b> Выбор основных продуктов и дополнительных</p>		<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 4.2 -ПК 4.5</p>
--	--	--	-------------------------------	-----------------------

<p>дополнительных ингредиентов</p> <p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). <b>Умения:</b> Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и</p>	<p>ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой</p> <p>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p> <p><b>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</b> Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота</p>		<p>Учебная лаборатория</p>	<p>ПК 4.2 -ПК 4.5</p>
--	--	--	----------------------------	-----------------------



<p>способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи.          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи.          Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода.          Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции.          Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом.          Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру).          Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.</p>	<p>тарелки)</p> <p>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):          цвет/сочетание/баланс/композиция)          Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента          Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</p>			<p>ПК 4.2 -ПК 4.5</p>
--	--	--	--	-----------------------

**2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной аттестации**

***2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации***

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ,  
ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ  
БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

<b>Задания №</b>	
<b>Проверяемые знания, умения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара для: приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания,</p>	<p><b>Тестирование:</b></p> <p>Критерии оценки</p> <p>60% - «3» удовлетворительно</p> <p>70- 80% - «4» хорошо</p> <p>90% - и выше «5» отлично</p> <p><b>Практическая /лабораторная работа:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и</p>

способом подачи).	полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.
-------------------	---

### **2.2.2.ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ**

#### Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<p><b>Организация работы:</b>  Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)  Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).  Раздельное использование контейнеров для мусора  Соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)  Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p><b>Приготовление:</b>  Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой  Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)  Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии  Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><b>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</b>  Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием  Соблюдение массы блюда, изделия  Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)  Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):  цвет/сочетание/баланс/ композиция)  Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента  Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</p>	
<p><i>Общее количество выполненных критериев</i> _____</p> <p><i>Оценка выполнения задания</i> _____</p>	