

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлыкова Г.Г. Шлыкова  
«19» июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отд. очн. формы обуч.

Грамотина А.С. Грамотина  
«18» июня 2026 г.

**Рабочая программа учебного предмета**  
**МДК. 04.01 «Первичная переработка, хранение и реализация продукции**  
**растениеводства»**  
**по профессии 35.01.35. «Фермер»**  
**2026-2029 годы обучения**

Разработчик:  
Преподаватель: Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения»

**Разработчики:** преподаватель Дмитриева А.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**  
освоение вида деятельности «Первичная переработка, хранение и реализация  
продукции растениеводства».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной  
программы.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Осуществлять содержание сельскохозяйственных животных.

ПК 1.2.	Осуществлять воспроизводство сельскохозяйственных животных.
ПК 1.3.	Осуществлять первичную переработку продукции животноводства
ПК 1.4.	. Осуществлять оперативный учет объема готовой продукции животноводства и ее реализацию.
ПК 1.5.	Осуществлять оперативный контроль расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в фермерском хозяйстве.
ПК 1.6.	Выполнять операции по посеву продукции растениеводства.
ПК 1.7.	Выполнять операции по выращиванию продукции растениеводства.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение;</li> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать оперативный учет объема: <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии;</li> </ul> </li> <li>– готовить заявки на закупку инвентаря, расходных материалов, оборудования, средств индивидуальной, защиты, необходимых для своевременного выполнения заданного объема работ бригадой;</li> <li>– анализировать фактические данные и выявлять проблемные моменты в хозяйственной деятельности;</li> <li>– разрабатывать план мероприятий по оптимизации затрат и увеличению прибыли;</li> <li>– проводить оценку эффективности использования ресурсов и различных стратегий производства;</li> <li>– проводить основную и междурядную обработку почвы немеханизированным способом в технологическом цикле</li> </ul>

	<p>возделывания сельскохозяйственных культур с соблюдением агротехнических требований;</p> <p>–пользоваться сельскохозяйственным ручным инвентарем при выполнении операций по обработке почвы немеханизированным способом;</p> <p>–проводить идентификацию и удаление сорных растений из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур;</p> <p>проводить идентификацию и удаление видовых и сортовых примесей из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур при проведении видовых и сортовых прополок.</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;</li> <li>– сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы;</li> <li>– технологии возделывания сельскохозяйственных культур в открытом и защищенном грунте;</li> <li>– приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных задания;</li> <li>– приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа;</li> <li>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций;</li> <li>– классификацию и характеристику методов контроля качества выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными;</li> <li>– способы выявления дефектов и недостатков технологических операций;</li> <li>– методы устранения дефектов и недостатков;</li> <li>– порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков;</li> <li>– правила техники безопасности при проведении технологической регулировки;</li> <li>– типы технологических операций при обработке почвы и посевных работах;</li> <li>– типы почвообрабатывающих агрегатов (машин и механизмов);</li> <li>– типы посевных агрегатов (машин и механизмов);</li> <li>– способы технологических регулировок машин и механизмов, используемых для реализации технологических операций;</li> <li>– требования к составлению первичной отчетности;</li> <li>– источники сбора информации;</li> <li>– правила обработки (анализа) информации.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Всего часов</b>	<b>256</b>
<b>в т.ч.</b>	
лекции	86 ч
практические занятия	118 ч.
самостоятельные работы	42 ч.
контрольные работы	4 ч – в 1,2,4,5 семестре
консультация пред экзаменом	2 ч. – в 3 семестре
экзамен	3 ч. – в 3 семестр
дифференцированный зачет	1 ч. – в 6 семестре

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем, ч	Коды компетенций результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>МДК 04.01 Первичная переработка и хранение продукции растениеводства</b>				
<b>Тема 1. Первичная переработка зерна</b>	<b>1 семестр – 15 ч</b>		ОК 01-09 ПК 1.1-1.7	
	<b>6 лекции 8 п/з 6 с/р 1 к/р за 1 семестр</b>			
	<b>Лекция</b>			<b>6</b>
	Социально-экономическое, народно-хозяйственное значение растениеводства.			2
	Зерновая масса, как объект хранения.			2
	Режимы и способы хранения.			2
	<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>
	Работа с ГОСТом 13586.3-2015.			2
	Отбор проб и выделение навесок зерна.			4
	Определение качества зерна.			2
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>		
Устный и письменный ответ по темам		2		

Сообщение на тему: Биологические процессы (опасности при хранении)	2
Ответить на вопросы: 1. Из чего состоит зерновая масса? 2. Ключевые физические свойства зерна ? 3. От чего зависит состав зерновой массы?	2
<b>Контрольная работа за 1 семестр</b>	<b>1</b>
<b>2 семестр – 16 ч</b>	
	<b>5 лекций 10 п/з 10с/р 1 к/р за 2 семестр</b>
<b>Лекции</b>	<b>5</b>
Технология мукомольного производства	2
Технология хлебопекарного производства	2
Технология крупяного производства	1
<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
Показатели свежести зерна и методы их определения.	2
Определение содержания сорной примеси в муке	2
Работа с ГОСТом 26574-2017	2
Определение зерновой примеси.	4
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
Подготовить презентацию тема на выбор: 1. Сорная и зерновая примеси. 2. Этапы производства круп.	4

Устный и письменный ответ по темам	4
Сообщение на тему: Фасовка и упаковка зерна.	2
<b>Контрольная работа за 2 семестр</b>	<b>1</b>
<b>3 семестр- 28ч.</b>	<b>8 лекций 15 п/з 6 с/р 2 консультация 3 экзамен</b>
<b>Лекция</b>	<b>8</b>
Кондиционная партия зерна	1
Влажность зерна.	1
Стекловидность зерна.	1
Органолептические показатели качества муки.	1
Физико-химические показатели качества муки.	1
Клейковина муки.	1
Зараженность муки вредителями.	2
<b>Практические занятия</b>	<b>15</b>
Работа с ГОСТом Р 54478-2011	1

Методика определения количества и качества сырой и сухой клейковины.	3
Определение качества муки.	3
Определение органолептических показателей качества муки.	3
Определение физико-химических показателей качества муки.	3
Определение зараженности муки вредителями хлебных запасов.	2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
Реферат тема на выбор: 1. Зараженность муки вредителями 2. Вредители и болезни зерна	3
Определение влажности зерна (таблица)	1
Устный и письменный ответ по темам	2
<b>Консультация</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>3</b>
<b>4 семестр - 52 ч</b>	<b>21 лекция 30 п/з 6 с/р 1 к/р за 4 семестр</b>
<b>Лекция</b>	<b>21</b>
Технология хлебопекарного производства.	2

	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.	4	
	Технология производства макаронных изделий.	3	
	Контрольная работа	1	
<b>Тема 2</b> <b>Первичная переработка семян подсолнечника</b>	Производство растительных масел.	4	
	Основные этапы производства масел.	2	
	Выход, потери.	2	
	Маркировка.	1	
	Хранение и транспортировка.	1	
	Реализация.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
	Работа с ГОСТом 31805-2018: хлебобулочные изделия из пшеничной муки.	2	
	Работа с ГОСТом 26987-2025: устанавливает актуальные требования к белому хлебу из пшеничной хлебопекарной муки.	2	
	Работа с ГОСТ 5667-2022: регулирует правила приемки продукции и методы определения массы.	2	

Способы производства и ассортимент печеного хлеба.	4
Определение качества печеного хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Работа с ГОСТом 31743-2017. Изделия макаронные.	2
Технология производства макаронных изделий.	4
Определение физико-химических показателей качества макаронных изделий.	2
Определение органолептических показателей качества макаронных изделий.	2
Работа с ГОСТ 18848-2019 Масла растительные.	2
Изучение оборудования для производства и хранения растительного масла. Техника безопасности при работе на оборудовании.	3
Технология производства растительного подсолнечного масла.	3
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
Заполнение таблиц по темам (хлебобулочные изделия и макаронные изделия).	4
Устный и письменный ответ по темам	2
<b>Контрольная работа за 4 семестр</b>	<b>1</b>

Тема 3 Первичная переработка корнеплодов (морковь, свекла, редис, тыква, репа, хрен, сельдерей).	5 семестр – 46 ч	
	20 лекций 25 п/з 6 с/р 1 к/р за 5 семестр	
	<b>Лекция</b>	<b>20</b>
	Базовые этапы обработки корнеплодов	2
	Основные направления переработки	3
	Оборудование для переработки	2
	Хранение, упаковка, маркировка, транспортировка клубнеплодов.	3
Тема 4 Первичная переработка клубнеплодов (картофеля, топинамбура)	Базовые этапы обработки клубнеплодов	2
	Основные направления переработки	3
	Оборудование для переработки клубнеплодов.	2
	Хранение, упаковка, маркировка, транспортировка клубнеплодов.	2
	Контрольная работа	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>25</b>
	Работа с ГОСТом 7176-2017 — устанавливает общие технические условия для свежего картофеля, реализуемого в розничной сети и для переработки.	2

	Работа с ГОСТом <u>32284-2013</u> (для реализации в розничной сети) и <u>ГОСТом 1721-85</u> (для заготовок и промпереработки).	4	
	Изучение оборудования для первичной обработки картофеля и овощей. Производство картофелепродуктов.	3	
	Переработка корнеплодов	6	
	Переработка клубнеплодов	6	
	Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов и клубнеплодов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Подготовить презентацию тема на выбор: 1. Полезные свойства корнеплодов. 2. Полезные свойства клубнеплодов.	3	
	Заполнение таблиц (потери при переработки корнеплодов, клубнеплодов)	1	
	Устный и письменный ответ по темам	2	
	<b>Контрольная работа за 5 семестр</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 5</b> <b>Первичная переработка</b> <b>капустных овощей.</b>	<b>6 семестр – 57 ч.</b>	<b>26 лекций</b> <b>30п/з</b> <b>8 с/р</b> <b>1 диф. Зач.</b>	
	<b>Лекция</b>	<b>26</b>	

Основные этапы первичной переработки капустных овощей.	3
Приготовление полуфабрикатов из капустных овощей.	4
Польза и вред капустных полуфабрикатов.	2
Вторичные этапы переработки капустных овощей.	3
Значение и способы консервирования.	2
Техника безопасности при консервировании.	1
Квашение, маринование, герметизация капустных овощей.	5
Контрольная работа	1
Хранение, упаковка, маркировка, транспортировка капустных.	4
Реализация продукции.	1
<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>
Работа с <u>ГОСТом Р 51809-2001</u> : технические условия для капусты, реализуемой в розничной сети.	2
Работа с <u>ГОСТом 33494-2015</u> : регламент для капусты, поставляемой для промышленной переработки.	2
Работа с <u>ГОСТом 28373-94</u> : руководство по обеспечению сохранности капусты при хранении в охлаждаемом виде.	2
Биохимические способы консервирования (квашение).	3
Биохимические способы консервирования (соление).	3
Биохимические способы консервирования (мочение).	3

Биохимические способы консервирования	3
Химические способы консервирования (производство маринадов).	3
Технология квашения капусты.	3
Технология приготовления полуфабрикатов из капустных овощей.	6
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
Реферат тема на выбор: 1. Польза и вред капустных овощей в жизни человека. 2. Способы маринования капустных овощей	2
Заполнение таблиц: анализ приготовления полуфабрикатов из капустных овощей.	4
Устный и письменный ответ по темам	2
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
<b><u>Всего:</u></b>	<b><u>256</u></b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля**

Материально – техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин по профессии Фермер: столы, стулья, компьютер с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, выходом в "Интернет".

Лаборатория для практических занятий.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15269-2. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/519979>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 268 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/538614>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Демонстрирует овладение видом деятельности: первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства		
ОК.01- ОК.09	<p>Владеет навыками: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание Практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: в виде контрольных работ. Экзамен.</p> <p>Дифференцированный зачет по модулю.</p>

	информационных	
	технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	

	<p>деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии Фермер</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Фермер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Фермер</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные</p>	
--	---	--

	<p>темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ПК 4.1. Осуществлять первичную переработку и хранение продукции растениеводства</p>	<p>Владеет навыками: выполнения операций по первичной очистке и сушке продукции сельскохозяйственных культур с целью доведения показателей качества до стандартных с использованием специального оборудования и ручную выполнения работ по сортировке и калибровке продукции сельскохозяйственных культур по видам, сортам, назначению, качеству с использованием специального оборудования и ручную подготовки складских помещений для хранения продукции сельскохозяйственных культур регулирования условий хранения продукции сельскохозяйственных культур на складах с использованием специального оборудования, в том числе автоматизированного, для обеспечения сохранности</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических занятий. Промежуточная аттестация: в виде контрольных работ. Экзамен. Дифференцированный зачет по модулю.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять оперативный учет объема готовой продукции растениеводства и ее реализацию.</p>	<p>специального оборудования и ручную выполнения работ по сортировке и калибровке продукции сельскохозяйственных культур по видам, сортам, назначению, качеству с использованием специального оборудования и ручную подготовки складских помещений для хранения продукции сельскохозяйственных культур регулирования условий хранения продукции сельскохозяйственных культур на складах с использованием специального оборудования, в том числе автоматизированного, для обеспечения сохранности</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических занятий. Промежуточная аттестация: Экзамен. Дифференцированный зачет.</p>

	<p>продукции учета объема работ, выполненных работниками полеводческой бригады работы с программами учета и анализа данных построения отчетов и аналитических таблиц коммуникации с работниками фермерского хозяйства и поставщиками принятия оперативных решений на основе анализа данных и учета рисков</p>	
--	---	--