

**Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

код, название модуля

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПП. 07

Адаптированная программа ПП.07 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии
с требованиями ФГОС СПО по
специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные
программы СПО, утвержденного приказом
Министерства образования и науки РФ от
18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	8
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	12

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443). Практика является обязательным разделом АОППССЗ. Практика проводится ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер концентрированно, направлена на формирование у студента практических профессиональных умений. В процессе практики, обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: организация рабочего места кондитера, подготовка основного и вспомогательного сырья к производству, приготовление отделочных полуфабрикатов. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и от организации – базы практики. Они организуют и контролируют реализацию программы практики студентами колледжа, а также условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Результаты отработки заданий по видам работ оформляются в виде дневника, отчета, в котором дается краткое описание самостоятельно выполненных заданий и вопросов. Практика завершается дифференцированным зачетом освоенных студентами общих и профессиональных компетенций.

II. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

2.1. Область применения адаптированной программы III.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Адаптированная программа производственной практики является частью АОППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

2.2. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики:

Всего 3 недели – 108 час.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж о прохождении практики	6 час/1 день
2	Приготовление пирожных массового спроса	36 час/6 дней
3	Приготовление тортов массового спроса	60 час/10 дней
4.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		108 час. /18 дней

3.2 Содержание адаптированной программы производственной практики

Тема 1.

Ознакомление с предприятием

Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.

Тема 2. **Приготовление пирожных массового спроса.**

Подготовка сырья к производству. Приготовление заготовок для пирожных массового спроса: бисквитных, песочных, заварных, слоеных, крошковых. Отделка изделий. Оценка качества готовых изделий.

Тема 3. **Приготовление тортов массового спроса**

Подготовка и обработка сырья. Приготовление тортов массового спроса: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных. Оценка качества готовых изделий.

Тема 4. **Дифференцированный зачет.**

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ОГБПОУ «КТЭК» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятиями общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.- 112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.- 112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы ПП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятием общественного питания. Практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и организации.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

	<p>операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-		- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных	Наблюдение за навыками работы

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Утверждаю
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

подпись

« ____ » _____ Г.

ОТЧЕТ

по производственной практике по профессиональному модулю
ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
обучающегося __ курса группы № _____
специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Кострома 20__ г.

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 прошел (ла) производственную практику в организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____
 (ФИО)

показал (а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки,
 (отличное) умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для
 решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные
 компетенции:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от организации

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

«__» _____ г.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО
обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует - рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)
1	2	4
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		

<p>ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>		
<p>ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
<p>Профессиональные компетенции</p>		
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>		
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Дневник

прохождения производственной практики
 обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

Период практики:

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Наименование организации, юридический адрес:

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Дата	Задание	Виды работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации

Задание на прохождение
 производственной практики по ПМ. 07. Выполнение работ по профессии
 рабочего 12901 Кондитер

с « » _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж о прохождении практики	6 час/1 день
2	Приготовление пирожных массового спроса	36 час/6 дней
3	Приготовление тортов массового спроса	60 час/10 дней
4.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		108 час. /18 дней