Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Провансъ»
_____
Л.А. Зарипова
"28" 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БПОУ ПТСиПТ
_____
Л.В. Терещенко
"28" 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2018 г.

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова - заместитель директора

Н.А. Шагин- старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «28» 08 2018г.

Председатель МК: Н.А.Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ -

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь **практический опыт:**

ПО.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПО.2организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПО.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПО.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;
ПО.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
ПО.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПО.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

1.3. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
У.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
У.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У.5 определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;
У.7 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
У.8 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

3.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3.3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3 .4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 .5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3 .6 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3 .7 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3 .8 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3.9 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3.10 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфаб-
рикатов;
3 .11отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
3 .12технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
3 .13требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных конди-
терских изделий;
3.14 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий –114 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися

видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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 для совершенствования 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 (подчинённых), 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 профессиональной деятельности

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики производится в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 частях – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.
2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
3. Л.Г. Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
4. Т.А. Кочурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. Пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176 с.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000
6. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». М. Академия» 2010г. 302с.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2011 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
4. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2011 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2011 – 108 с.

Отечественные журналы:

1. « Питание и общество» Москва

2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

Интернет-ресурсы:

1.http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария
2.http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции
3.http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ
4.http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей
5.http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности
6.http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7.http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»
8. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9.http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10.http://aboutstudy.ru - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11.http://www.heliosway.ru - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсчовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12.http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13.http://www.informika.ru/text/inftech/edu/ - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14.http://encycl.yandex.ru/ - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кулинарный цех» по 6 часов в день, последовательно по темам.

По окончанию учебной практики обучающиеся получают итоговую оценку, устанавливающую освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно – производственных заданий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами - применять коммуникативные умения - ассортимент сложных хлебобулочных изделий - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий -основные критерии оценки качества теста; методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и	*Устный опрос* *Тестирование* *Экспертная оценка на практическом занятие* *Экспертная оценка выполнения практической работы* *Комплексный экзамен*

	качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	

	требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий -осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий - методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий - технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий - технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами - требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	*Устный опрос* *Тестирование* *Экспертная оценка на практическом занятии* *Экспертная оценка выполнения практической работы* *Комплексный экзамен*
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий - демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса	*Устный опрос* *Тестирование* *Экспертная оценка выполнения практической*

	приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий	*работы* *Комплексный экзамен*
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении -демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов - находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря -демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов -обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования	*Устный опрос* *Тестирование* *Экспертная оценка на практическом занятии* *Экспертная оценка выполнения практической работы* *Комплексный экзамен*

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 общие компетенции)	**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	- демонстрация интереса к будущей профессии.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной*

		и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	*Устный экзамен* *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*