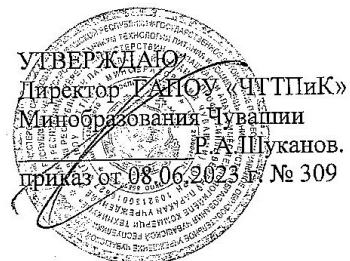


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2023 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименования специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от 08.06.2023 г № 10
Председатель ЦК *Бойкова* / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Большова А.Ф. - преподаватель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза *Бойкова* Бойкова Е.А., методист
Внешняя экспертиза *Соколова* Соколова Н.Л., заместитель
директора по УПР Чебоксарский
кооперативный техникум
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.01 **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР).

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1 -1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;
– определять основные группы микроорганизмов;	– классификацию микроорганизмов;
– проводить микробиологические	– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

<p>исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации,</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат</p>

	выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	оформления результатов поиска информации
ОК 03.	использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 06.	понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;

			знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,		- оценивать качество и безопасность сырья,	- санитарно-гигиенические требования к

3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.		<p>продуктов, материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 	<p>процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования по безопасности продукции; - методы контроля качества сырья, продуктов; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья <p>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p>
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10

<i>виды самостоятельных работ: выполнение рефератов, презентации, расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности, изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства и определяющих санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.</i>	
Объем учебной дисциплины, в том числе	46
теоретическое обучение	14
практические занятия	32
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр), в том числе консультации</i>	8 2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2	ОК 07, 09, 10, 03 ЛР 4,7,10
	1 Введение. <i>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</i>			
	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5. ЛР 4
	2 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Распространение микробов в природе. <i>Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питания микробов. Рост и размножение микробов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	3 Практическое занятие. Лабораторное оборудование <i>Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. Изучение препаратов различных микроорганизмов</i>			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 4,7
	4 Практическое занятие. Определение основных групп микроорганизмов. <i>Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека».	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 1.2. Микрофлора пищевых	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	5 Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов			

продуктов		Ознакомление с микробиологией основных пищевых продуктов. <i>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</i> Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. <i>Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</i> Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. <i>Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции</i>			<i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 6.1..</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение реферата на тему «Основные виды порчи продуктов»		2	3	<i>ОК 01, 02,03 05, 09</i>
Раздел 2. Пищевые заболевания					
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6,4.1.-4.5, 5.1.-5.6. 6.3. 6.4.</i>
	6	Основные пищевые инфекции. Пищевые отравления. Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.			
	7	Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	2	2	<i>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5. 6.1.6.3.– 6.4. ЛР 4,,10</i>
Раздел 3. Санитария и гигиена					
Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10</i>
	8	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой. Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников организации питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. <i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i>			
	9	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.	2	3	<i>ОК 01, 02, 04, 05, 06, ОК 07 10</i>

	<p>Ознакомление с дезинфицирующими и моющими средствами. Понятие о <i>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</i> средствах. <i>Виды, назначение. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.</i> Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизация. <i>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила утилизации отходов;</i> Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</p>			<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3. ЛР 4,7</p>
	Содержание учебного материала			
10	<p>Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <i>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</i></p>	2	3	<p>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.</p>
	Содержание учебного материала			
11	<p>Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.</p>	2	3	<p>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4,2.1.- 2.8,3.1.-3.6,4.1.- 4.5,5.1.-5.5. ЛР 4,7,10</p>
	Содержание учебного материала			
12	<p>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <i>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, механической и тепловой обработке продуктов, к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.</p>	2	2	<p>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10</p>
	Содержание учебного материала			
13	<p>Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные правила организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Требования к обслуживанию потребителей. <i>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</i> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. <i>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и со-держанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку не-которых видов сырья и продукции</i> Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Схема</p>	2	2	<p>ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10</p>

	микробиологического контроля			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
14	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков изделий. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
15	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по обеспечению соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6
16	Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства. Микробиологический контроль пищевого производства. Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства. <i>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</i>			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
17	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания. Выполнение мини исследования качества муки.			
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - подготовка реферата на тему «Эпидемиологическая ситуация в Чувашской Республике»	2	3	ОК 01, 02, 03 05, 09
Раздел 4. Физиология питания				
Тема 4.1. Основные пищевые вещества	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
18	Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с основными пищевыми веществами, их источники, роль в структуре питания Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.			

		Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
		Самостоятельная работа обучающихся: 1) выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности.	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.2. Пищеварение и усвояемость пищи		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01, 02,03 05, 09
	19	Пищеварение и обмен веществ. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.			
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата и/или презентации на тему «Пищеварительная система человека»	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.3. Рациональное сбалансированное питание		Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	20	Практическое занятие. Питание различных групп населения. Ознакомление с понятием рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. Составление рациона питания для различных категорий потребителей.			
		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	21	Практическое занятие. Лечебное и лечебно-профилактическое питание Ознакомление с назначением лечебно-профилактического питания. Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. Характеристика диет. Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека Назначение диетического (лечебного) питания. Составление рациона диетического питания.	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	22	Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков Составление рациона питания для детей и подростков.			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 4,7,10	
	23	Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей. Составление рациона питания для различных категорий потребителей.			
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации			8		
Всего:			64		

- объём образовательной программы, час		46		
	в том числе теоретических занятий:	14		
	практических занятий:	32		
- самостоятельной работы обучающегося:		10		
- промежуточная аттестация:		8		
	в том числе консультации:	2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 301:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; парты – 15 шт.,
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 36:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Перечень **нормативных документов** отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1- 1.2	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.6,4.1.- 4.6,5.1.- 5.6.6.1. 6.3. – 6.4.	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.6, 4.1.- 4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1- 4.3	1,2	ОК 01, 02,03 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.7, 4.1.- 4.6,5.1.-5.6.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 01.	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания; 2- умения

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль – текущий контроль освоения материала; – оценка внеаудиторной самостоятельной работы; – Экзамен
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических и лабораторных работ; -

<ul style="list-style-type: none"> – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<p>расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Экзамен</p>
--	---	---

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компью-</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>

	терной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>