

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	
профессионального модуля.....	3
2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
3 Структура и содержание профессионального модуля	6
4 Условия реализации профессионального модуля	11
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального	
модуля	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- ведения процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и др.) термостатным способом и детских молочных продуктов.

уметь:

- принимать из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доводить его до температуры сквашивания;
- определять количество закваски по расчетным формулам технологической инструкции;
- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - вносить в молоко сахарный сироп;
- проверять по данным лабораторных анализов готовность сквашенного молока;
- регулировать подачу сквашенного молока на разлив;
- проводить процесс созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах;
- принимать кисломолочную продукцию после расфасовки и размещать ее в термостатной камере;
- контролировать соблюдение температурного режима в термостатной камере и готовность продукта по контрольно-измерительным приборам;
- передавать продукцию в хладостат;

- контролировать охлаждение продукции в хладостате и передавать ее по мере созревания в экспедицию.

знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;
- основные физико-химические свойства молока;
- технологию производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;
- назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
- нормы расхода используемого сырья и материалов;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов; правила ведения учета и отчетности.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 276 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 144 ч.;

Практики, в том числе:

- учебная практика – 1 неделя, 36 часов;
- производственная практика – 3 недели, 108 часов.

Консультация – 2 ч.

Промежуточная аттестация – 6 ч.,

в форме:

дифференцированных зачетов по МДК.04.01 в 4 семестре;

экзамена по модулю по ПМ.04 в 4 семестре.

2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование компетенции
ПК 4.1.	Проводить процесс производства кисломолочных продуктов и детских молочных продуктов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумм. учебная нагрузка, ч.	в т.ч. в форме практик. подготовки	Объем профессионального модуля								
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, ч.
				Обучение по МДК				Практики			Консультации, ч	
				Всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация, ч.	Лекции, ч.	лабораторные и практические занятия, ч.	курсовая работа (проект), ч.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1, 2, ПК 4.1	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	126		102	-	58	44	-	36	-	2	22
ОК 1-9 ПК 4.1	Учебная практика по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	36	36								-	-
ОК 1-9 ПК 4.1	Производственная практика по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	72	72							108	-	-
	Консультация	2									2	
	Экзамен по модулю	6	-		6						-	
	Всего:	276	144	102	6	58	44	-	36	108	2	22

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
Раздел 1. Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		126
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		58/44
Раздел 1. Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 1.1. Оборудование для производства кисломолочных продуктов	Лекция 1. Оборудование для производства кисломолочных продуктов: сепараторы, гомогенизаторы, ванны ВДП, ППОУ, охладители. 2. Подбор оборудования. Назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства кисломолочных продуктов. 3. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	12
	Практические занятия 1. Изучение устройства и принципа работы оборудования для производства кисломолочных продуктов: сепараторы, насосы, гомогенизаторы, ППОУ, ванны. 2. Расчет потребности в технологическом оборудовании. 3. Компоновка технологических линий. 4. Характерные неисправности в работе оборудования и способы их устранения. 5. Контроль эффективности использования технологического оборудования.	10
Тема 1.2. Оборудование для производства творога и творожных изделий	Лекция 1. Оборудование для производства творога.	4
	Практические занятия 1. Характерные неисправности в работе оборудования и способы их устранения. 2. Механизированные линии по производству творога и глазированных сырков. 3. Изучение устройства и принципа работы оборудования для производства творога. 4. Основные расчеты оборудования по производству творога и глазированных сырков.	8
Тема 1.3. Автоматы для фасовки и упаковки кисломолочных	Лекция 1. Автоматы для фасовки жидких кисломолочных продуктов и продуктов детского питания 2. Автоматы для фасовки вязких кисломолочных продуктов.	6

продуктов и продуктов детского питания	Практические занятия	2
	1. Основные неисправности в работе автоматов для фасовки молочных продуктов.	
Раздел 2. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 2.1. Закваски и бактериальные концентраты	Лекция	10
	1. Состав микрофлоры заквасок, применяемых при производстве молочных продуктов. 2. Виды заквасок и их назначение в соответствии с составом микрофлоры. 3. Производство, контроль и хранение заквасок.	
	Практические занятия	
	1. Изучение принципа создания заквасок. 2. Применение заквасок в соответствии с составом микрофлоры для производства кисломолочных продуктов. 3. Приготовление производственной закваски. 4. Применение отечественных сухих заквасок. Порядок применения сухих бактериальных концентратов и заквасок прямого внесения. Порядок применения замороженных заквасок прямого внесения. 5. Микрофлора, вызывающая пороки продуктов.	10
Тема 2.2. Технология производства кисломолочных продуктов	Лекция	12
	1. Технология производства кисломолочных напитков. 2. Технология производства различных видов простокваш. 3. Технология производства различных видов сметаны. 4. Технология производства творога кислотно-сычужным, кислотным способами. 5. Производство творога на линиях и ваннах-сетках. 6. Технология мягкого диетического и зернистого творога. Производство творожных изделий.	
	Практические занятия	
	1. Производственные расчеты при выработке различных видов кисломолочных напитков. 2. Производственные расчеты при выработке различных видов простокваш. 3. Технологические расчеты при выработке сметаны. 4. Технологические расчеты при производстве творога и творожных изделий.	8
Тема 2.3. Технология производства детских молочных продуктов	Лекция	6
	1. Технология жидких стерилизованных детских продуктов. 2. Технология кисломолочных продуктов детского питания.	
	Практические занятия	
	1. Изучение состава и свойств кисломолочных продуктов детского питания	2
Раздел 3. Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 3.1 Технохимический контроль производства	Лекция	4
	1. Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов. 2. Технохимический контроль производства кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий.	

кисломолочных продуктов	Практические занятия	2
	1. Технохимический контроль заквасок.	
Тема 3.2 Технохимический контроль производства детских молочных продуктов	Лекция	4
	1. Технохимический контроль производства детских молочных продуктов.	
	Практические занятия	2
	1. Технохимический контроль производства детских молочных продуктов.	
	Консультация	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология заквасок и бактериальных препаратов. 2. Технология производства различных видов молочнокислых напитков. 3. Технология производства творога различными способами. 4. Технология творожных изделий. 5. Технология производства продуктов детского питания. 6. Технология продуктов детского питания с наполнителями. 		22
Учебная практика Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов и продуктов детского питания; 2. Контролировать санитарное состояние оборудования участка. 3. Рассчитывать и подбирать оборудование для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания 4. Подбирать закваски для производства кисломолочной продукции; 5. Рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; 6. Обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; 7. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; 8. Определять качественные показатели поступившего молока – сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям; 9. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; 10. Контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; 11. Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе. 		36
Производственная практика		72

<p>Виды работ Вводное занятие. Общий вводный инструктаж. Оснащение рабочего места. Техника безопасности. Организационная часть.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; 2. Обеспечивать нормальный режим работы оборудования; 3. Контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; 4. Подбирать закваски для производства продукции; 5. Контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; 6. Рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; 7. Готовить растворы сычужного фермента для производства творога; 8. Вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; 9. Обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; 10. Контролировать санитарное состояние оборудования участка; 11. Контролировать качество применяемой закваски; 12. контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; 13. Контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; 14. Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; 15. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака. 	
Экзамен по модулю	6
Всего	276

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов и лабораторий:

Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), самостоятельной работы обучающихся, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, технические средства обучения: проектор Canon LV0S1, экран для проектора DINON Tripod TRV200"

Технические средства обучения: оборудование и аппараты: фризёр лабораторный, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр, химические реактивы, посуда, и т.д.;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

МДК.04.01 Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Основная литература:

1. Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие для СПО / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/17904> 1 (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154> (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сыроделие: техника и технология : учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-7460-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160140> (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179042> (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК : учебное пособие для спо / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8546-8.

Интернет-ресурсы:

1. Книги по технологии пищевых производств [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ftl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva.html>.

2. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>.

3. Санитарный контроль в пищевой промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://smikro.ru/?p=999>.

4. Санитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meduniver.com>.

5. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.

6. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com.

7. Пищевые технологии и биопродукты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://propionix.ru/biotekhnologiya>.

8. Простейшие микроорганизмы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mazurchik.ru/10.php>.

9. Журнал «Агропродовольственная экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://apej.ru/article/01-04-22>.

10. Журнал «Вестник Международной академии холода» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://vestnikmax.ifmo.ru/ru/article/21787/sovremennaya_pischevaya_biotehnologiya:_osnovnye_problemy_i_vyzovy.htm.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать учебные дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Проводить процесс производства кисломолочных продуктов и детских молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований к технологическому процессу производства кисломолочных продуктов и детских молочных продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией; - определение расхода сырья, выхода готового продукта; - анализ производственных потерь и разработка мероприятий по их снижению; - точное и грамотное оформление технологической документации по производству кисломолочных продуктов и детских молочных продуктов; – ведение качественного анализа кисломолочных продуктов и детских молочных продуктов на соответствие требований нормативно-технической документации 	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение технического обслуживания сельскохозяйственной техники в соответствии с требованиями эксплуатационной документации и планом-графиком технического обслуживания;	Оценка эффективности и качества выполнения задач выполнения задач.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации; использование прикладного программного обеспечения; оформление первичной документации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты, выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты, выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>