

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 04.09.2023 11:08:11  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ООП

А.В. Зиновьев

«05» апреля 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)  
**БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки

06.03.01 Биология

Профиль подготовки

Биоэкология

Для студентов 3 курса очной формы обучения

Составитель:

к.б.н., доцент Игнатьев Д.И.

Тверь, 2022

## **I. Аннотация**

### **1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом**

Безопасность сырья и пищевой продукции

### **2. Цель и задачи дисциплины**

Цель освоения дисциплины – изучить проблему безопасности пищевой продукции.

Задачами освоения дисциплины являются:

1. Изучение критериев безопасности пищевой продукции.
2. Выявление опасности:
  - микробиологического и вирусного происхождения;
  - чужеродных веществ из внешней среды;
  - генно-модифицированных организмов;
  - пищевых, технологических и биологически активных добавок.
3. Рассмотрение проблемы идентификации и фальсификации пищевой продукции.
4. Изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в Российской Федерации.

### **3. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина входит в вариативную часть дисциплин учебного плана ООП Биология. В дисциплине химические вещества и микробиологические объекты рассматриваются как составные компоненты экологических систем и участники протекающих в биосфере экологических процессов. Дисциплина «Безопасность сырья и пищевой продукции» является междисциплинарной областью знаний, базирующейся на следующих дисциплинах: Органическая химия, Общая и неорганическая химия, Биохимия и молекулярная биология, Физическая химия, Экология и рациональное природопользование, Методы исследования состояния окружающей среды, Прикладная экология, Микробиология. Вирусология. Изучается на 3 курсе в 6 семестре.

### **4. Объем дисциплины (или модуля):**

2 зачетных единицы, 72 академических часа, в том числе **контактная работа:** лабораторные занятия 60 часов, **самостоятельная работа:** 12 часов.

### **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

| <b>Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)</b> | <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>                        |
|--|---|
| <b>ПК-1:</b> способность эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для         | <b>Владеть:</b> принципами работы на современном лабораторном оборудовании. |

|   |  |
|---|--|
| <p>выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ</p>   | <p><b>Уметь:</b> выполнять лабораторные биологические исследования с использованием современного оборудования.<br/><b>Знать:</b> области использования аппаратуры и оборудования для выполнения биологических исследований.</p>  |
| <p><b>ПК-2:</b> способность применять на практике приемы составления научно-технических отчетов, обзоров, аналитических карт и пояснительных записок, излагать и критически анализировать получаемую информацию и представлять результаты полевых и лабораторных биологических исследований</p> | <p><b>Владеть:</b> алгоритмами составления научно-технических отчетов, обзоров, аналитических карт, пояснительных записок для предоставления результатов лабораторных исследований.<br/><b>Уметь:</b> осуществлять сбор, анализ и интерпретацию получаемой информации, необходимой для составления научно-технических отчетов.<br/><b>Знать:</b> требования стандартов для составления научно-технических отчетов.</p> |
| <p><b>ПК-4:</b> способность применять современные методы обработки, анализа и синтеза полевой, производственной и лабораторной биологической информации, правила составления научно-технических проектов и отчетов</p>  | <p><b>Владеть:</b> правилами составления научно-технических проектов и отчетов.<br/><b>Уметь:</b> применять современные методы обработки, анализа и синтеза производственной и лабораторной биологической информации.<br/><b>Знать:</b> современные методы обработки, анализа и синтеза производственной и лабораторной биологической информации.</p>  |
| <p><b>ПК-5:</b> готовность использовать нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ, способностью оценивать биобезопасность продуктов биотехнологических и биомедицинских производств</p>  | <p><b>Владеть:</b> способами оценки биобезопасности продуктов биотехнологических и биомедицинских производств.<br/><b>Уметь:</b> использовать нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ.<br/><b>Знать:</b> нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ.</p>  |

**6. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**7. Язык преподавания** русский.

**II. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### 1. Для студентов очной формы обучения

| Учебная программа–наименование разделов и тем   | Всего (час.) | Контактная работа (час.) |                     | Самостоятельная работа (час.) |
|---|--------------|--------------------------|---------------------|-------------------------------|
|   |              | Лекции                   | Лабораторные работы |                               |
| Пищевая безопасность и критерии её оценки   | 6            |                          | 5                   | 1                             |
| Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции  | 6            |                          | 5                   | 1                             |
| Чужеродные вещества из внешней среды (ксенобиотики)   | 12           |                          | 10                  | 2                             |
| Генно-модифицированные источники пищевой продукции (ГМИ)  | 12           |                          | 10                  | 2                             |
| Пищевые добавки. Биологически активные добавки  | 12           |                          | 10                  | 2                             |
| Идентификация и фальсификация пищевой продукции   | 6            |                          | 5                   | 1                             |
| Сертификация пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России | 12           |                          | 10                  | 2                             |
| Пищевая безопасность и критерии её оценки   | 6            |                          | 5                   | 1                             |
| <b>ИТОГО</b>  | <b>72</b>    |                          | <b>60</b>           | <b>12</b>                     |

### III. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

- тестовые задания;
- вопросы для подготовки к зачету;
- доклады и рефераты.

#### IV. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**1. Типовые контрольные задания для проверки уровня сформированности компетенции ПК-1:** способность эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ

| Этап формирования компетенции, в котором участвует дисциплина  | Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков (2-3 примера)   | Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания   |
|--|--|--|
| <p><b>Этап 2</b><br/> <b>Владеть:</b> принципами работы на современном лабораторном оборудовании.<br/> <b>Уметь:</b> выполнять лабораторные биологические исследования с использованием современного оборудования.</p> | <p>Темы докладов и рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. Методы определения.</li> <li>2. Характеристика микроорганизмов порчи пищевых продуктов. Методы определения.</li> </ol>                              | <p>Максимальная оценка за доклад(реферат) – 20 баллов. Критерии оценивания:<br/> самостоятельность (уровень самостоятельной работы, планирование и выполнение всех этапов проектной деятельности) (1 балл);научность представленного в проекте материала (использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими) (2 балла);работа с информацией (уровень работы с информацией, способа поиска новой информации) (2 балла);интегративность (связь различных областей знаний) (2 балла); качество доклада, композиционная стройность, логичность изложения (3 балла);качество оформления (структура текста, качество эскизов, схем, рисунков) (2 балла);наглядность (презентация: графики, схемы; четкость, доступность для восприятия) (2 балла);полнота раскрытия выбранной тематики исследования при защите (3 балла);представление проекта (культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизационное начало, держание внимания аудитории) (2 балла);ответы на вопросы (полнота, аргументированность, логичность, убежденность, дружелюбие) (1 балл).</p> |
| <p><b>Знать:</b> области использования аппаратуры и оборудования для выполнения биологических исследований.</p>  | <p>Тестовые задания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вещества, вызывающие повышенную чувствительность организма к воздействию факторов внешней среды: <ul style="list-style-type: none"> <li>• токсины</li> <li>• аллергены</li> <li>• канцерогены</li> </ul> </li> </ol> | <p>Каждый правильно выбранный вариант ответа оценивается в 1 балл:<br/> 50% возможных баллов – «3»<br/> 70% возможных баллов – «4»<br/> 85% возможных баллов – «5»</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• пестициды</li> </ul> <p>2. Для определения качества жировомасличной продукции используют показатель:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хлорное число</li> <li>• йодное число</li> <li>• липидное число</li> <li>• фосфорное число</li> </ul> <p>3. Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аминокислоты</li> <li>• консерванты</li> <li>• эмульгаторы</li> <li>• антиокислители</li> </ul> |  |
|--|--|--|

**2. Типовые контрольные задания для проверки уровня сформированности компетенции ПК-2:** способность применять на практике приемы составления научно-технических отчетов, обзоров, аналитических карт и пояснительных записок, излагать и критически анализировать получаемую информацию и представлять результаты полевых и лабораторных биологических исследований

| Этап формирования компетенции, в котором участвует дисциплина   | Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков (2-3 примера)   | Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания   |
|---|--|--|
| <p><b>Этап 2</b><br/> <b>Владеть:</b> алгоритмами составления научно-технических отчетов, обзоров, аналитических карт, пояснительных записок для предоставления результатов лабораторных исследований.<br/> <b>Уметь:</b> осуществлять сбор, анализ и интерпретацию</p> | <p>Произвести анализ любого пищевого продукта с позиций наличия добавок (типа Е) по данным информации на упаковке.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявить спектр применения найденных пищевых добавок.</li> <li>2. Определить типологию найденных пищевых добавок.</li> </ol> | <p>Оценка осуществляется по пятибалльной системе.<br/> Отметка «5» ставится при условии:<br/> - логичного изложения материала;<br/> - объяснения связей элементов ответа;<br/> - умения раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия.<br/> Отметка «4» ставится если:<br/> - допущены незначительные ошибки, или недостаточности, которые не были самостоятельно исправлены или дополнены во время беседы;</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| получаемой информации, необходимой для составления научно-технических отчетов.  |   | - не обнаружено какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умений.<br>Отметка «3» ставится, если:  |
| <b>Знать:</b> требования стандартов для составления научно-технических отчетов. | <p style="text-align: center;">Тестовые задания</p> <p>1. Отличительными признаками научного исследования являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поиск нового</li> <li>• систематичность</li> <li>• строгая доказательность</li> <li>• все перечисленные признаки</li> </ul> <p>2. Биохимические анализаторы позволяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• повысить производительность работы в лаборатории</li> <li>• проводить исследования кинетическими методами</li> <li>• выполнять сложные виды анализов</li> <li>• все перечисленное</li> </ul> <p>3. Объект научного исследования – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке</li> <li>• то, что не получается у автора научного исследования</li> <li>• источник информации, необходимой для исследования</li> <li>• более конкретный источник информации, необходимой для исследования</li> </ul> | - в ответе допущены значительные ошибки,<br>- не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания.<br>Отметка «2» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в случае отказа отвечать. |

**3. Типовые контрольные задания для проверки уровня сформированности компетенции ПК-4:** способность применять современные методы обработки, анализа и синтеза полевой, производственной и лабораторной биологической информации, правила составления научно-технических проектов и отчетов

| Этап формирования компетенции, в котором участвует дисциплина   | Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков (2-3 примера)  | Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания   |
|---|---|--|
| <p><b>Этап 2</b><br/> <b>Владеть:</b> правилами составления научно-технических проектов и отчетов.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные методы обработки, анализа и синтеза производственной и лабораторной биологической информации.</p> | <p>На основе представленной информации о конкретном продукте питания сделайте вывод о микробиологических показателях качества пищевого продукта.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите видовой состав выявленных микроорганизмов.</li> <li>2. Определите на основе нормативных материалов, соответствует ли продукт заявленным санитарно-микробиологическим показателям качества.</li> </ol>   | <p>Оценка осуществляется по пятибальной системе.</p> <p>Отметка «5» ставится при условии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логичного изложения материала;</li> <li>- объяснения связей элементов ответа;</li> <li>- умения раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия.</li> </ul> <p>Отметка «4» ставится если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены незначительные ошибки, или недостаточности, которые не были самостоятельно исправлены или дополнены во время беседы;</li> <li>- не обнаружено какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умений.</li> </ul> |
| <p><b>Знать:</b> современные методы обработки, анализа и синтеза производственной и лабораторной биологической информации.</p>  | <p>Тестовые задания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для нормирования в оценке безопасности продуктов питания не используется показатель: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ДСД</li> <li>• ПДУ</li> <li>• ПДК</li> <li>• ДСП</li> </ul> </li> <li>2. К показателям безопасности не относят: <ul style="list-style-type: none"> <li>• энергетическая ценность</li> <li>• число и концентрация контаминантов</li> <li>• компоненты с выраженной фармакологической активностью</li> <li>• антиалиментарные компоненты</li> </ul> </li> </ol> | <p>Отметка «3» ставится, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в ответе допущены значительные ошибки,</li> <li>- не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания.</li> </ul> <p>Отметка «2» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в случае отказа отвечать.</p>   |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>3. Сбалансированность аминокислот по отношению к эталону оценивают с помощью показателя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• коэффициент рациональности АМК состава</li> <li>• КРАС и АМК скор</li> <li>• БЦ и коэффициент утилитарности</li> <li>• БЦ</li> </ul> |  |
|--|---|--|

**4. Типовые контрольные задания для проверки уровня сформированности компетенции ПК-5: готовность использовать нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ, способностью оценивать биобезопасность продуктов биотехнологических и биомедицинских производств**

| Этап формирования компетенции, в котором участвует дисциплина   | Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков (2-3 примера)   | Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания   |
|---|--|--|
| <p><b>Этап 2</b><br/> <b>Владеть:</b> способами оценки биобезопасности продуктов биотехнологических и биомедицинских производств.<br/> <b>Уметь:</b> использовать нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предложите схему получения продукта, содержащего ГМО.</li> <li>2. Проанализируйте причины загрязнения пищевой продукции. Предложите меры для снижения загрязненности.</li> </ol>   | <p>Оценка осуществляется по пятибалльной системе. Отметка «5» ставится при условии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логичного изложения материала;</li> <li>- объяснения связей элементов ответа;</li> <li>- умения раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия.</li> </ul> <p>Отметка «4» ставится если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены незначительные ошибки, или недостаточности, которые не были самостоятельно исправлены или дополнены во время беседы;</li> <li>- не обнаружено какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умений.</li> </ul> |
| <p><b>Знать:</b> нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ.</p>  | <p style="text-align: center;">Тестовые задания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как называется чужеродное для живых организмов вещество, появляющееся в результате антропогенной деятельности, способное вызывать нарушение биотических процессов?</li> <li>2. Метод генной инженерии, ориентированный на</li> </ol> | <p>Отметка «3» ставится, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в ответе допущены значительные ошибки,</li> <li>- не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания.</li> </ul> <p>Отметка «2» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в случае отказа отвечать.</p>   |

повторение генотипа человека или животного, создание и тиражирование генетических копий путем бесполого размножения и иных манипуляций с генетическим материалом) называется

---

3. По какому типу документов чаще всего нормируются гигиенические показатели в области безопасности продуктов питания?

## **V. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1. Крахмалева, Т. Пищевая химия : учебное пособие / Т. Крахмалева, Э. Манеева. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 154 с. : ил., табл. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224>

### **б) Дополнительная литература:**

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. –Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 ; [Электронный ресурс] .- Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=460795>
2. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / С.В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7 ; [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765>

## **VI. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (или модуля)**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://biblioclub.ru>
2. ЭБС «Лань» - <https://e.lanbook.com>
3. ЭБС «ИНФРА-М» - <http://znanium.com>
4. e-library – <https://elibrary.ru>

## **VII. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **Примеры тестовых заданий**

1. К показателям безопасности не относят:
  - энергетическая ценность
  - число и концентрация контаминантов
  - компоненты с выраженной фармакологической активностью
  - антиалиментарные компоненты
2. Если гликемический индекс имеет показатель выше 70, то показатель гликемической нагрузки скорее всего будет находиться в пределах:
  - менее 80
  - 81-119
  - 120 и более
  - 50-60
3. К макронутриентам относят:

- микрокомпоненты
  - витамины
  - минеральные соли
  - белки
4. Биохимические анализаторы позволяют:
- повысить производительность работы в лаборатории
  - проводить исследования кинетическими методами
  - выполнять сложные виды анализов
  - все перечисленное
5. Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам – это:
- аминокислоты
  - консерванты
  - эмульгаторы
  - антиокислители

### **Темы рефератов и докладов**

1. Критерии оценки пищевой безопасности.
2. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. Методы определения.
3. Характеристика условно-патогенных микроорганизмов.
4. Характеристика патогенных микроорганизмов.
5. Характеристика микроорганизмов порчи пищевых продуктов. Методы определения.
8. Металлические загрязнения пищевой продукции.
9. Радионуклиды – загрязнители пищи.
10. Пестициды – загрязнители пищи.
11. Опасность присутствия нитратов, нитритов, нитрозосоединений в пищевой продукции.
12. Микотоксины и их опасность.
13. Антибиотики и гормональные препараты как ксенобиотики пищи.
14. Токсины природных компонентов пищевой продукции.
15. Генно-модифицированные источники пищевой продукции.
16. Пищевые добавки.
17. Биологически активные добавки.
18. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
19. Упаковочные материалы.

### **Вопросы для подготовки к зачету**

1. Критерии оценки пищевой безопасности.
2. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов.
3. Характеристика условно-патогенных микроорганизмов.
4. Характеристика патогенных микроорганизмов.
5. Характеристика микроорганизмов порчи пищевых продуктов.
6. Характеристика теорий рационального питания.
7. Характеристика нетрадиционных теорий питания.
8. Металлические загрязнения пищевой продукции.

9. Радионуклиды – загрязнители пищи.
10. Пестициды – загрязнители пищи.
11. Опасность присутствия нитратов, нитритов, нитрозосоединений в пищевой продукции.
12. Микотоксины и их опасность.
13. Антибиотики и гормональные препараты как ксенобиотики пищи.
14. Токсины природных компонентов пищевой продукции.
15. Генно-модифицированные источники пищевой продукции.
16. Пищевые добавки.
17. Биологически активные добавки.
18. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
19. Упаковочные материалы.
20. Сертификация пищевой продукции.
21. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
22. Диоксины, их биологическая и экологическая опасность.
23. Биотрансформация ксенобиотиков.
24. Эколого-химические аспекты питания.
25. Перспективы использования новых технологий для производства продуктов питания. Искусственная и синтетическая пища.

#### **Требования к рейтинг-контролю**

| № модуля | Вид контроля  | Форма отчетности и контроля   | Номер учебной недели | Максимальное количество баллов | Всего баллов |
|----------|---------------|-------------------------------|----------------------|--------------------------------|--------------|
| 1        | Текущий       | Выполнение практических работ | 1-8                  | 25                             | 50           |
|          | Рубежный      | Тестирование, решение задач   | 9                    | 25                             |              |
| 2        | Текущий       | Выполнение практических работ | 10-17                | 25                             | 50           |
|          | Рейтинговый   | Тестирование, решение задач   | 18                   | 25                             |              |
|          | Промежуточный | Зачет                         |                      |                                | 100          |

#### **VIII. Перечень педагогических и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (по необходимости)**

Перечень лицензионного обеспечения:

- ОС: MicrosoftWindows
- 7-Zip 9.20 (x64 edition)
- Adobe Reader XI (11.0.13) - Russian
- Google Chrome
- Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows

- MicrosoftOffice профессиональный плюс
- WinDjView 2.0.2

### **IX. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Помещения, оборудованные ПК или ноутбуком, мультимедийным проектором.

### **X. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины (или модуля)**

| <b>№п.п.</b> | <b>Обновленный раздел рабочей программы дисциплины</b> | <b>Описание внесенных изменений</b> | <b>Дата и протокол заседания кафедры, утвердившего изменения</b> |
|--------------|--|-------------------------------------|--|
| 1.           |  |                                     |  |
| 2.           |  |                                     |  |