

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е. В. Миля  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПВ.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 по специальности (профессии) среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчик:

Темерова Ольга Алексеевна/ Мастер производственного обучения

*(Ф.И.О., должность)*

*(Ф.И.О., должность)*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

## 1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» является обязательной частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 5.1 ПК 5.2.	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  методики расчета производительности технологического оборудования;  способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской

ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК. 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>55</b>	
<b>Консультации</b>	<b>10</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>	
в том числе:		
практические занятия	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>	<b>25</b>	
в том числе:		
-подготовка докладов, сообщений по темам	6	
- работа над учебным материалом, проработка конспекта; ответы на контрольные вопросы	6	
-составление презентации	6	
-составление технологических схем, кроссвордов		
- решение ситуационных задач	5	
- изучение нормативных материалов		
- составление сравнительного анализа блюд Китая и Юго-Восточной Азии	2	
Промежуточная аттестация в форме	<b>Дифференцированный зачёт</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b><u>4 курс 7 семестр – 22ч</u></b>	22	
<b><u>Раздел 1</u></b>	<b><u>Кухни народов мира</u></b>	22	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.1. Особенность приготовления блюд Америки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Введение. Особенности кухонь народов мира. Влияние географического и климатического положения стран мира.	2	
	Особенности питания жителей Америки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу. Подготовить доклад об особенностях приготовления блюд Америки.		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.2. Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии	2	
	Особенности питания жителей Юго-Восточной Азии.		
	Специфика кухни.		
	Характерные способы тепловой кулинарной обработки		
	<b>Практическое занятие № 1</b> Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии. Составление схем и технологических карт по рецептам блюд	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; подборка рецептов новых блюд и расчёт техкарт	1	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Особенности приготовления блюд Англии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности приготовления блюд Англии. Особенности питания жителей Англии.	6	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Особенности приготовления блюд Англии. Составление технологической карты и схемы на холодное и второе горячее блюдо.	2	
		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка доклада по данной теме		
	<b>Тема 1.4.</b> <b>Особенности приготовления блюд Италии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности приготовления блюд Италии.	
<b>Практическое занятие № 3</b> Особенности приготовления блюд Италии. Составление технологической карты и схемы на холодное и второе горячее блюдо.		1	
		4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Содержание учебного материала</b> Изысканная кухня Франции. Гастрономическая мода.		3	
<b>Тема 1.5</b> <b>Особенности приготовления блюд Франции</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; подготовка сообщений	2	
		1	
	<b>4 курс 8семестр – 23ч</b>	23	

<b>Раздел 2</b>	<b><u>Национальная кухня</u></b>	<b>58</b>	
<b>Тема 2.1 Особенности приготовления блюд русской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5</b>
	Введение. Блюда русской кухни. Особенность приготовления. Выбор способов тепловой обработки продуктов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 5</b>	<b>3</b>	
	Особенности приготовления блюд русской кухни		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2 Особенности приготовления блюд Украины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5</b>
	Национальные блюда Украины.	<b>1</b>	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 8</b>	<b>2</b>	
	Приготовление национальных блюд Украины: борщ украинский.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3 Особенности приготовления блюд Грузии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Национальные блюда Грузии.	<b>3</b>	
	Особенность питания жителей страны.		
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 9</b>		
	Приготовление национальных блюд Грузии: харчо, чахохбили, сациви. Расчёт технологических карт на блюда.	<b>3</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.4 Особенности приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	Особенность питания жителей Армении		
	Особенности приготовления национальных блюд Армении	<b>4</b>	



блюд Армении	<b>Лабораторно-практическое занятие № 8</b> Приготовление национальных блюд Армении Расчёт технологических карт на блюда.	4	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, проработка конспекта; ответы на контрольные вопросы		
	Изучение нормативных материалов		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	
	<b>ИТОГО ПО РАЗДЕЛУ</b>	<b>45</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины**

##### Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

##### Основные источники:

1. Кулинарная география. 90 лучших семейных ужинов со всех концов света/ Ирина Чадеева/ издательство: ХлебСоль/ 2024 год

2. О еде и кулинарии. Наука о разнообразии продуктов и сочетании вкусов / Гарольд Макги / издательство: ХлебСоль/ 2023 год

Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2017. - 311

3. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2015. - 384 с

4. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2017. - 542 с.

##### Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

##### Дополнительные источники:

1. Ростовский, В. С. Кулинарный календарь / В.С. Ростовский, О.И. Положишникова, Л.И. Куш. - М.: Урожай, 2016. - 368 с.

2. Ферлаг, Оеткер Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов / Оеткер Ферлаг. - М.: Принтек, 2017. - 640 с.

3. Штабова, Вера 3 блюда за 30 минут / Вера Штабова. - М.: Крайова Агенция Выдавна, 2017. - 192 с.

4. Эткер, Д-р Чеснок / Д-р Эткер. - М.: Терра, 2017. - 684 с.

### 3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

#### Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает:

Федченко Елена Викторовна, преподаватель

Образование:

Торгово-экономический институт («Технология продукции общественного питания»)

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

ДИПЛОМ о профессиональной переподготовке «Инклюзивное образование в системе СПО», 380 часов, г. Омск (сентябрь 2020г.)

Повышение квалификации:

Сертификат участника мастер-класса по программе «Торты – гляссаж и декор из карамели», «Птифуры», «Ресторанные десерты» (апрель 2017г., Красноярск)

Сертификат участника Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования», г.Сочи, в объеме 36 часов (без отрыва от производства). Сроки проведения семинара 08.06.20-11.06.2020г.

Сертификат участника семинара в объеме 36 часов (без отрыва от производства) в работе Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования». Сроки проведения семинара 30.11.20-04.12.20 года, г. Сочи.

Участие в составе Экспертной комиссии на VIII Региональном чемпионате профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Красноярского края, г. Красноярск (30.11-06.12.2020г.) Получение Сертификата Эксперта.

Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Сетевые и дистанционные (электронные) формы обучения в условиях реализации ФГОС» в объеме 36 часов (от 07.05.2020г.).

Стажировка:

Стажировка в ресторане «Распутин» по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», в объеме 36 часов, г. Красноярск, октябрь 2019г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>

<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на</li> </ul>	<p><b>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</b></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	--	---

<p>производстве;  — рассчитывать  производственные мощности и  эффективность работы  технологического  оборудования  проводить инструктаж по  безопасной эксплуатации  технологического  оборудования</p>		
---	--	--