

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.2026 15:25:23

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и
инженерии имени Н.И. Вавилова»

Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и примерной основной образовательной программы по специальности.

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

Разработчик: Ширяева Т.И., преподаватель

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный цикл профессиональной подготовки общий естественнонаучный цикл ППССЗ и относится к дисциплинам его базисной части.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	- 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; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - 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 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	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - 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; - 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 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 в часах
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	88
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2 2	ОК 1-7, 9
Раздел 1	Механическое оборудование		
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала 2. Классификация механического оборудования. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2 2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.2. Универсальные приводы.	Содержание учебного материала 3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2 2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1. Эксплуатация универсального привода. Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом (по выбору), освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 4. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2 2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	2	
	2. Сравнительная характеристика картофелеочистительных машин периодического и непрерывного действия, составление их кинематических схем.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Презентация «Машины для измельчения и нарезки сырых и варёных овощей»	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2 2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	8	
	3. Составление таблицы «Классификация машин» необходимого оборудования для обработки мяса и	2	

	рыбы сменных механизмов к ним, их зарисовка.		
	4. Составление таблицы «Устранение неисправностей необходимого оборудования для обработки мяса и рыбы»	2	
	5. Эксплуатация машин для рыхления по натуральным образцам. Сборка и разборка машин.	2	
	6. Эксплуатация мясорубки по натуральным образцам. Сборка и разборка машин.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Презентация «Машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков».	2	
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	8	
	7. Составление таблицы необходимого оборудования для кондитерского сырья: назначение, принцип действия, схема.	2	
	8. Составление технологической схемы устройства машин для просеивания муки	2	
	9. Устройство и принцип действия тестомесильной машины, тестораскаточной машины, взбивальной машины.	2	
	10. Устройство и принцип действия тестоделителей и тестоокруглителей.	2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	8. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	11. Составление таблицы по использованию теплового оборудования на предприятиях общественного питания: назначение, характеристика, принцип действия, схема.	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	12. Составление таблицы: «Сходство и различия в устройстве котлов с электрическим, газовым и	2	

	паровым обогревом».		
	13. Эксплуатация пищеварочных котлов по действующим образцам.	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	10. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	14. Эксплуатация жарочного оборудования в условиях действующего предприятия.	2	
	15. Определение преимуществ фритюрниц с конусообразным дном перед обычными.	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	11. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	16. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	2	
Тема 2.5. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4
	12. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	17. Эксплуатация действующего оборудования для бариста.	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4
	13. Оборудование для раздачи пищеотечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Раздел 3	Холодильное оборудование		
Тема 3.1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	14. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	18. Применение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	19. Расчет холодильного оборудования	2	
Тема 3.2. Льдогенераторы. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	15. Льдогенераторы. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	20. Эксплуатация льдогенератора в условиях действующего предприятия	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 160 с. — ISBN 978-5-507-50754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462689>

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/501512>

Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083927>

Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Введение в специальность : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-49626-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/422588>

Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>

Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209>

Литвяк, В. В. Производство продукции общественного питания массового изготовления. Технология быстрого питания : учебное пособие для СПО / В. В. Литвяк. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 392 с. — ISBN 978-5-507-54101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/527806>
Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157388>

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797>

Дополнительная литература:

Авроров, В. А. Процессы и аппараты предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 528 с. — ISBN 978-5-

Интернет-ресурсы:

1. <http://tehnika.expert/dlya-kuxni/sokovyzhimalka/ustrojstvo-sokovyzhimalki.html>- техника. Эксперт
2. http://old.prompages.ru/article.php?id_article=3256¶m=show- Промышленность России.
3. <https://rostov-upak.ru/a200776-pravila-ekspluatatsii-fasovochno.html>- ООО «АСТРА ПАК» Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техника безопасности.

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к информационным ресурсам сети Интернет, современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам Университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Перечисляет классификацию и основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства. Владеет правилами безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	Текущий контроль при проведении: - устного (письменного) опроса; - тестирования; - практического занятия; - самостоятельной работы (создание презентаций) Промежуточная аттестация в форме экзамена
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовке к реализации	Владеет принципами организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовке к реализации.	
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	Демонстрирует прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования.	
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	Перечисляет правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.	
- методики расчета производительности технологического оборудования	Владеет правилами расчета производительности технологического оборудования.	
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	Владеет способами организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.	
- правила электробезопасности, пожарной безопасности	Владеет правилами электробезопасности, пожарной безопасности.	
- правила охраны труда в организациях питания	Владеет правилами охраны труда в организациях питания.	

Умения:		
- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Определяет вид, обеспечивая рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	Текущий контроль при проведении: -устного (письменного) опроса; -тестирования; - практического занятия; - самостоятельной работы (создание презентаций) Промежуточная аттестация в форме экзамена
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Демонстрирует организацию рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.	
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Демонстрирует подготовку к работе, использованию технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируясь в экстренной ситуации.	
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	Демонстрирует выявление рисков в области безопасности работ на производстве и разработку предложения по их минимизации и устранению.	
- оценивать эффективность использования оборудования	Демонстрируют оценку эффективности использования оборудования.	
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма	Демонстрирует планирование мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма.	
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов	Демонстрирует контроль соблюдения графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве	Демонстрирует оперативное взаимодействие с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.	
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Производит расчеты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.	
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Демонстрирует проведение инструктажа по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	