государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____М.Н.Пономарёва
«____» _____ 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«КОНДИТЕР»

Златоуст
2019 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускник и требования к результатам освоения программы	4
3.	Учебный план	7
4.	Календарный учебный график	8
5.	Тематические планы и программы	9
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	14
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	14
6.2	Требования к материально-технических условиям	14
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	14
7.	Организация итоговой аттестации	16
8.	Фонды оценочных средств	17

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 07 сентября 2015 года № 597н) (трудовые функции В/01.4 «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», В/02.4 «Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции»);

-федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образованияспециальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

– Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;

– Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов, гато, антреме;

– Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;

– Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;

– Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;

– Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания;

– Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

– Методы темперирования шоколада вручную;

– Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;

– Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций;

– Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;

– Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;

– Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители;

– Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных тортов, птифура;

– Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура;

– Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки;

– Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;

– Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;

– Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания;

– Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;

– Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

уметь:

– Изготавливать широкий ряд тортов, гато, антреме с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;

– Создавать широкий ряд пирожных, гато, антреме, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;

– Изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;

– Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;

– Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;

– Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;

– Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;

– Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;

– Работать с темным, молочным и белым шоколадом;

– Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;

– Изготавливать и эффективно применять ганаш;

– Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;

– Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;

– Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;

– С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;

– Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;

– Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом;

– Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;

– Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура;

– Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;

– Изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов;

– Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;

– Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно;

– Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва

«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации)
«КОНДИТЕР»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4		
2.	Организация и управление работой	4	4		
3.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	4	4		
4.	Торты, пирожные, десерты	14	4	10	
5.	Миниатюры, порционные торты, птифуры	12	2	10	
6.	Кондитерские изделия и шоколад	18	4	14	
7.	Презентация образцов	8		8	
	Итоговая аттестация	8			Экзамен
	ИТОГО:	72	22	42	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8		64
	Итоговая аттестация									8	8
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	**Требования охраны труда и техники безопасности**	**4**	**4**			
1.1.	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	2	2			
1.2.	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2	2			
2.	**Организация и управление работой**	**4**	**4**			
2.1.	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	4	4			
3.	**Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**4**	**4**			
3.1.	Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции	4	4			
4.	**Торты, пирожные, десерты**	**14**	**4**	**10**		
4.1.	Современные тенденции в технологии изготовления торты, пирожных десертов	4	4			
4.2.	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.	10		10		
5.	**Миниатюры, порционные**	**12**	**2**	**10**		

	торты, птифуры					
5.1.	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, птифур	2	2			
5.2.	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	10		10		
6.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**12**	**4**	**8**		
6.1.	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	4	4			
6.2.	Изготовление корпусных и нарезных конфет	8		8		
7.	**Презентация образцов**	**14**		**14**		
7.1.	Изготовление скульптуры из шоколада	14		14		
8.	**Итоговая аттестация**	**8**			**8**	**Экзамен**
	ИТОГО:	**72**	**22**	**42**	**8**	

Рабочая программа

Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция.Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.

Организация и управление работой

Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.

Лекция. Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания.

Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Лекция. Новые виды сырья для изготовления кондитерских изделий: возможности использования, технологические свойства, базовая обработка. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Причины порчи кондитерского сырья. Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Торты, пирожные десерты

Современные тенденции в технологии изготовления торты, пирожных десертов.

Лекция. Антреме, пирожные, десерты: понятие, состав, способы сборки.Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, пирожных, десерта. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит масляный, бисквит Джоконда, дакуаз, сабле и др. Кремю. Желе. Муссы. Ганаши. Глазури. Декорирование изделий.

Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и

отделочных полуфабрикатов для антреме. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Миниатюры, порционные торты, птифуры

Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, птифур.

Лекция. Миниатюры, птифуры: понятие, виды, состав, технология сборки изделий.Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит, песочный полуфабрикат, заварной и т.д. Кремы: заварной и его производные, ганаш, и т.д.

Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практическое занятие.Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для миниатюр и птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Кондитерские изделия и шоколад

Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада.

Лекция. Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.Основы изготовления скульптур из шоколада. Методы изготовления отдельных элементов скульптур. Изготовление шоколадной массы для моделирования. Способы окрашивания. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».

Изготовление корпусных и нарезных конфет.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей. Приготовление начинок, ганашей. Демонстрация способов окрашивания форм для корпусных шоколадных конфет. Окрашивание форм, формование корпуса конфеты. Декорирование готовых изделий.

Презентация образцов

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация способов изготовления отдельных элементов скульптуры. Сборка скульптуры из шоколада.

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200Х600Х860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800х500х1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1
Кулер 19л (холодная/горячая	

вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900x600x745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390x600x850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст]:/ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.;

2. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

3. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н.. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;

4. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

5. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат, 2002. 416 с.;

6. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);

7.Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.:Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669с.

7. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение установленного образца.

8. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Примерный перечень вопросов для проведения итоговой проверки знаний

1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Подготовка кондитерского сырья.
3. Характеристика процесса приготовления сдобного-пресного теста.
4. Характеристика процесса приготовления вафельного теста.
5. Характеристика процесса приготовления пряничного теста
6. Характеристика процесса приготовления бисквитного теста
7. Характеристика процесса приготовления заварного теста.
8. Характеристика процесса приготовления слоеного теста
9. Характеристика процесса приготовления воздушного теста
10. Характеристика процесса приготовления воздушно-орехового теста
11. Характеристика процесса приготовления миндального теста.
12. Характеристика процесса приготовления медового теста.
13. Характеристика процесса приготовления песочного теста.
14. Характеристика процесса приготовления кремов (масленых, белковых, заварных)
15. Характеристика процесса приготовления мастики, зефирной массы, шоколадной
стружки
16. Характеристика процесса приготовления суфле и сахарного сиропа.
17. Характеристика процесса приготовления бисквитно - кремовых тортов
18. Характеристика процесса приготовления песочных тортов.
19. Характеристика процесса приготовления комбинированных тортов
20. Характеристика процесса приготовления крошковых пирожных.
21. Характеристика процесса приготовления бисквитных пирожных.
22. Характеристика процесса приготовления заварных пирожных.
23. Характеристика процесса приготовления песочных пирожных

24. Характеристика процесса приготовления кекса столичного.
25. Характеристика процесса приготовления воздушных пирожных
26. Замораживание теста для кексов.
27. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
28. Правила хранения кондитерских изделий.
29. Оформление тортов переводными картинками.
30. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
31. Замораживание теста для кексов.
32. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
33. Правила хранения кондитерских изделий.
34. Оформление тортов переводными картинками.
35. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
36. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «кондитер»
37. Товароведческая характеристика сырья
38. Оформление нормативной документации
39. Санитарно-гигиенические правила.
40. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании.