

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
специальность
среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности 19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

УТВЕРЖДЕНА
Приказом №299
от «23» августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____ /М.Н. Барская/

Разработчик:

Барская Марина Николаевна, преподаватель

"__" _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.

уметь:

- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;

- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой, шоколада, конфет и ириса, фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы, драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 801 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 477 часов включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 318 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 159 часов;

учебной и производственной практики – 36 и 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Промежуточная аттестация в форме: МДК 03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий – дифференцированный зачет; МДК 03.02 Технология производства сахаристых кондитерских изделий – экзамен; ПМ 03. Производство кондитерских изделий – экзамен.	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.3, ПК3.4.	Раздел 1. Технология производства мучных кондитерских изделий	222	148	70	-	74	-	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4	Раздел 2. Технология производства сахаристых кондитерских изделий	255	170	90	-	85	-	-	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4	Учебная практика	36	-	-	-	-		36	-
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	288							288
	Всего:	801	318	160		159		36	288

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03 Производство кондитерских изделий		801	
МДК 03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий		222	
Тема 1.1. Общие сведения	Содержание	4	
	1 Введение. История производства мучных кондитерских изделий. Современное состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского производства.		2
	2 Классификация мучных кондитерских изделий.		2
Тема 1.2. Производство печенья	Содержание	56	
	1 Ассортимент и унифицированные рецептуры мучных кондитерских изделий		2
	2 Сырье и его влияние на свойства теста и качество готовой продукции. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.		2
	3 Технология производства сахарного печенья.		2
	4 Производство сахарного печенья на механизированной линии.		2
	5 Технология производства затяжного печенья.		2
	6 Производство затяжного печенья на механизированной линии.		2
	7 Технология производства сдобного печенья: приготовление теста, формование изделий		2
	8 Технология производства сдобного печенья: отделка пласта теста или отформованных заготовок, выпечка, охлаждение, отделка.		2
	9 Технология производства овсяного печенья.		2
	10 Технология производства галет и крекеров.		2
	11 Производство крекера на механизированной линии.		2
	12 Виды и причины дефектов печенья. Переработка возвратных отходов.		2
13 Условия и сроки хранения печенья. Требования к качеству печенья. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства печенья.	2		
Практические занятия		14	
1	Практическое занятие № 1. Составление аппаратурно-технологических схем для производства печенья и подбор технологических режимов		
2	Практическое занятие № 2. Расчет производительности печей по выработке печенья		
3	Практическое занятие № 3. Расчет производственных рецептур печенья		
4	Практическое занятие № 4. Расчет массы воды на замес теста. Расчет количества полуфабрикатов для печенья.		
5	Практическое занятие № 5. Изучение схем оборудования для приготовления эмульсии, теста		
6	Практическое занятие № 6. Изучение схем оборудования для прокатки и формования тестовых		

		заготовок		
	7	Практическое занятие № 7. Изучение схем оборудования для выпечки печенья		
		Лабораторные занятия	16	
	1	Лабораторное занятие № 1. Приготовление теста, формование и выпечка сахарного печенья. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.		
	2	Лабораторное занятие № 2. Приготовление теста, формование и выпечка сдобного выемного печенья. Определение массовой доли влаги в полуфабрикатах ускоренным и стандартным методами.		
	3	Лабораторное занятие № 3. Приготовление теста, формование и выпечка сдобного отсадного печенья. Определение щелочности методом титрования.		
	4	Лабораторное занятие № 4. Отбор проб для анализа. Проведение органолептической оценки качества печенья.		
	5	Лабораторное занятие № 5. Определение содержания общего сахара в печенье перманганатным методом		
	6	Лабораторное занятие № 6. Определение содержания общего сахара в печенье феррицианидным методом		
	7	Лабораторное занятие № 7. Определение содержания общего сахара в печенье фотоколориметрическим методом		
	8	Лабораторное занятие № 8. Определение содержания жира в печенье		
Тема 1.3. Производство пряников		Содержание	20	
	1	Основные группы пряничных изделий, особенности рецептов.		2
	2	Технологические схемы производства заварных и сырцовых пряников.		2
	3	Характеристика основных технологических операций: приготовление теста, формование пряников		2
	4	Характеристика основных технологических операций: выпечка, охлаждение, глазирование, подсушка и выстойка пряников		2
	5	Производство пряников на поточно-механизированной линии (пряники глазированные, пряники с начинкой, тульские пряники).		2
	6	Расфасовка и упаковка пряников. Требования к качеству пряников. Условия, сроки хранения. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства пряников.		2
		Лабораторные занятия	4	
	1	Лабораторное занятие № 9. Приготовление теста, формование и выпечка сырцовых пряников		
	2	Лабораторное занятие № 10. Приготовление теста, формование и выпечка заварных пряников		
	Практические занятия	4		
1.	Практическое занятие № 8. Изучение схем оборудования для приготовления теста и формования пряников.			
2.	Практическое занятие № 9. Изучение схем оборудования для охлаждения, глазирования пряников.			
Тема 1.4. Производство тортов и пирожных		Содержание	40	
	1	Классификация тортов и пирожных, характеристика отдельных групп этих изделий. Понятия о холодных и горячих десертах, птифурах.		2
	2	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитный полуфабрикат, бисквит «Буше».		2

		Дефекты выпеченных полуфабрикатов и способы их устранения.		
3		Приготовление выпеченных полуфабрикатов: песочный полуфабрикат, заварной, слоеный. Дефекты выпеченных полуфабрикатов и способы их устранения.		2
4		Приготовление выпеченных полуфабрикатов: крошковый, воздушный, сахарный, миндально-ореховый полуфабрикат. Дефекты выпеченных полуфабрикатов и способы их устранения.		2
5		Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы. Технология приготовления крема сливочного основного, крема сливочного «Нового», крема белкового сырцового, белкового заварного, из сливок, из сыра, суфле. Виды и причины брака кремов.		2
6		Приготовление сахарных отделочных полуфабрикатов: помады, желе, сиропа для пропитки, сахарной мастики, жженки. Виды и причины брака.		2
7		Отделка тортов и пирожных. Упаковка и хранение тортов и пирожных. Производство тортов длительного хранения. Значение холода при хранении изделий. Условия и сроки реализации кремовых изделий в торговую сеть.		2
8		Организация производства тортов и пирожных на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.		2
9		Санитарные требования к переработке нереализованных кремовых изделий. Использование отходов и пути снижения потерь.		2
10		Санитарные требования к производству изделий с кремом. Личная гигиена кондитера. Бактериологический контроль производства. Порядок санитарной обработки технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа. Порядок обработки внутрицеховой тары и инвентаря кондитерских производств. Порядок обработки наконечников и мелкого инвентаря для отделки тортов и пирожных кондитерских производств.		
		Лабораторные занятия	20	
1		Лабораторное занятие № 11. Приготовление бисквита различными способами. Разбор причин дефектов.		
2		Лабораторное занятие № 12. Приготовление песочного полуфабриката. Разбор причин дефектов		
3		Лабораторное занятие № 13. Приготовление заварного полуфабриката. Разбор причин дефектов		
4		Лабораторное занятие № 14. Приготовление воздушного полуфабриката. Разбор причин дефектов		
5		Лабораторное занятие № 15. Приготовление отделочных полуфабрикатов (крем, сироп, глазурь). Разбор причин дефектов		
6		Лабораторное занятие № 16. Сборка тортов и пирожных. Украшение тортов и пирожных различными полуфабрикатами.		
7		Лабораторное занятие № 17. Приготовление антреме (в соответствии с модулем Ворлдскиллс Россия) <i>выполнение 6 ч</i>		
8		Лабораторное занятие № 18. Моделирование фигурок из марципана или мастики (в соответствии с модулем Ворлдскиллс Россия)		
		Практические занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 1.5.		Содержание	12	

Производство кексов	1	Виды и рецептуры кексов. Технологические схемы производства кексов на дрожжах.		2
	2	Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях.		2
	3	Отделка, упаковка и хранение кексов. Краткие сведения о производстве кексов «ромовые баба». Требования к качеству кексов.		2
	4	Виды и причины дефектов при производстве кексов. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве кексов.		2
	Лабораторные занятия		4	
	1	Лабораторное занятие № 19. Приготовление кексов на дрожжах. Разбор причин дефектов.		
	2	Лабораторное занятие № 20. Приготовление кексов на химических разрыхлителях Разбор причин дефектов.		
	Практические занятия		<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 1.6. Производство вафель	Содержание		16	
	1	Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель		2
	2	Приготовление начинок и прослойка вафельных листов. Отделка вафель. Виды и причины дефектов при производстве вафель.		2
	3	Упаковка и хранение вафель и вафельных листов. Отходы и потери производства мучных кондитерских изделий. Использование отходов и пути снижения потерь.		2
	4	Организация производства вафель на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.		2
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 10. Изучение схем оборудования для приготовления вафельного теста и начинок		
	2	Практическое занятие № 11. Изучение схем оборудования для выпечки и охлаждения вафельных листов		
	3	Практическое занятие № 12. Изучение схем оборудования для прослаивания вафельных листов, охлаждения и резки пластов		
	Лабораторные занятия		2	
	1	Лабораторное занятие № 21. Приготовление вафельных листов		
	Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01 (ПМ.03)		74	
	1) Проработка конспекта лекций.			
	2) Работа с информационными ресурсами интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента печенья, пряничных изделий тортов и пирожных, кексов, вафель, новых производственных технологий.			
3) Выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.)				
4) Подготовка докладов и сообщений на темы.				
5) Создание компьютерных презентаций.				
6) Подбор оборудования для производства тортов, пирожных.				
7) Составление схем контроля основных технологических параметров производства мучных кондитерских изделий (по темам 1.2-1.6).				

8) Составление таблиц органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий (по темам 1.2-1.6).			
9) Составление таблицы по разновидностям песочного теста, бисквитного теста.			
10) Составление таблиц по условиям и срокам хранения тортов и пирожных			
11) Составление плана мероприятий по снижению потерь и затрат при производстве мучных кондитерских изделий.			
12) Составление сравнительной таблицы по техническим характеристикам печей.			
Тематика домашних заданий			
1) Подготовка сообщений: - «Ассортимент мучных кондитерских изделий в условиях современной рыночной экономики»; - «Расширение ассортимента сдобного печенья в соответствии с требованиями потребителей»; - «Использование термостойких начинок для отделки сбивного печенья»; -«Увеличение сроков хранения тортов и пирожных»; -«Влияние температурных режимов и механических воздействий на качество бисквитного теста»			
2) Решение производственных задач по расчету производственных рецептур на печенье, 3) Решение производственных задач по расчету однофазных и многофазных рецептур на торты			
4) Составление отчетов по практическим работам.			
5) Выполнение тестов: «Производство печенья», «Производство пряников», «Производство тортов и пирожных»			
МДК 03.02		255	
Производство сахаристых кондитерских изделий			
Тема 2.1.	Содержание	46	
Производство карамели	1	Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий. Ассортимент карамели и начинок. Общие сведения о производстве карамели. Поточно-механизированная линия для производства завернутой карамели с начинкой. Автоматизированная поточная линия по производству завернутой леденцовой карамели.	2
	2	Периодический и непрерывный способы приготовления сахарного и карамельных сиропов, аппаратная схема и технологические режимы. Требования к качеству карамельного сиропа, приготовленного различными способами.	2
	3	Способы производства карамельной массы. Аппаратурно-технологические схемы приготовления. Технологические режимы. Дефекты карамельной массы.	2
	4	Основное оборудование для приготовления карамельной массы.	2
	5	Классификация начинок. Аппаратурно-технологическая схема приготовления фруктово-ягодных начинок. Показатели качества.	2
	6	Начинки помадные, ликерные, молочные, медовые, сбивные, шоколадные, ореховые. Технологические схемы и режимы их приготовления	2
	7	Обработка карамельной массы: охлаждение, введение рецептурных добавок, проминка, вытягивание, образование карамельного батона, введение начинки, калибрование жгута. Получение леденцовой карамели и карамели с начинками.	2
	8	Формование, охлаждение и способы заправки готовых изделий. Применяемое оборудование. Виды брака при формовании и охлаждении карамели, способы его предупреждения и устранения.	2
	9	Защитная обработка поверхности незавернутой карамели: глянецвание, дражирование, глазирование. Технологические режимы. Применяемое оборудование. Виды заправки и расфасовки карамели.	2
	10	Виды брака и способы устранения. Способы переработки возвратных отходов. Требования к	2

<p>Тема 2.2. Производство конфет и ириса</p>		качеству готовой карамели. Условия и сроки хранения карамели. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства карамели.		
	Лабораторные занятия		10	
	1	Лабораторное занятие № 1. Приготовление инвертного сиропа. Определение влажности инвертного сиропа (рефрактометрическим методом)		
	2	Лабораторное занятие № 2. Приготовление карамельного сиропа на патоке и на инверте. Определение содержания редуцирующих веществ.		
	3	Лабораторное занятие № 3. Отбор проб карамели. Проведение органолептической оценки качества карамели с начинкой.		
	4	Лабораторное занятие № 4. Определение количества штук в 1 кг, массовой доли начинки.		
	5	Лабораторное занятие № 5. Определение содержания сухих веществ и кислотности карамели		
	Практические занятия		16	
	1	Практическое занятие № 1. Изучение унифицированных рецептур на карамельные изделия.		
	2	Практическое занятие № 2. Расчет производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов карамельного производства (сиропа, карамельной массы)		
	3	Практическое занятие № 3. Расчет производственной рецептуры для приготовления начинки		
	4	Практическое занятие № 4. Составление аппаратурно-технологической схемы производства карамели с начинкой. Подбор технологических режимов.		
	5	Практическое занятие № 5. Составление аппаратурно-технологической схемы производства леденцовой карамели. Подбор технологических режимов.		
	6	Практическое занятие № 6. Изучение схем оборудования для приготовления карамельного сиропа, карамельной массы		
	7	Практическое занятие № 7. Изучение схем оборудования для охлаждения и обработки карамельной массы и формования карамели		
	8	Практическое занятие № 8. Изучение схем оборудования для охлаждения, завертывания и упаковки карамели		
	Содержание		48	
	1	Ассортимент конфет и ириса. Классификация конфет по составу и способу приготовления конфетных масс.		2
	2	Поточно-механизированная линия для производства отливных глазированных конфет. Технологическая схема производства карамелеобразного и полутвердого ириса.		2
	3	Классификация помадных масс. Аппаратурная схема, технологические режимы и основное оборудование для приготовления помадного сиропа, помады. Технология производства помады «холодным» способом. Способы замедления «черствения» помады. Требования к качеству помадных масс.		2
	4	Приготовление фруктовых масс. Аппаратурная схема и технологические параметры приготовления рецептурной смеси и уваривания фруктовых масс, их влияние на качество. Требования к качеству готовых фруктово-ягодных и фруктово-желейных масс. Виды брака, его предупреждение и устранение.		2
5	Приготовление сбивных масс. Тины сбивных масс. Состав и структура сбивных масс, их свойства. Поточно-механизированная линия и технологические параметры приготовления сбивных масс. Приготовление ореховых масс. Классификация и характеристика ореховых масс. Технологическая	2		

	схема приготовления пралиновых масс. Основное оборудование.		
6	Приготовление ликерных, кремовых и грильяжных масс. Группы ликерных масс, их характеристика, рецептура. Приготовление масс, их характеристика, рецептура. Приготовление, их виды, рецептура. Технологические схемы приготовления.		2
7	Способы формования конфетных масс: отливкой в крахмал, размазкой, прокаткой и резкой, выпрессовыванием и отсадкой. Основное оборудование. Дефекты, получаемые при формовании и способы их устранения.		2
8	Назначение глазирования, виды глазурей. Виды брака при глазировании. Устройство и принцип работы глазировочного агрегата.		2
9	Завертка конфет, ее назначение. Способы и виды завертки. Условия и сроки хранения конфет. Требования к качеству конфет.		2
10	Типы ириса. Аппаратурная схема приготовления ирисной массы, технологические режимы. Формование ирисной массы. Упаковка ириса. Условия и сроки хранения. Требования к качеству ириса. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства конфет.		2
Лабораторные занятия		14	
1	Лабораторное занятие № 6. Приготовление помадной конфетной массы. Органолептическая оценка качества		
2	Лабораторное занятие № 7. Определение содержания редуцирующих веществ в помаде различными методами		
3	Лабораторное занятие № 8. Отбор проб конфет и подготовка их к анализу. Органолептическая оценка качества конфет.		
4	Лабораторное занятие № 9. Приготовление конфет с использованием различных техник (в соответствии с модулем D Ворлдскилс Россия).		
5	Лабораторное занятие № 10. Приготовление ирисной массы. Органолептическая оценка качества.		
Практические занятия		14	
1	Практическое занятие № 9. Изучение схем оборудования для приготовления конфетных масс		
2	Практическое занятие № 10. Изучение схем оборудования для формования конфетных масс		
3	Практическое занятие № 11. Изучение схем оборудования для глазирования, охлаждения и упаковывания конфет		
4	Практическое занятие № 12. Многофазные рецептуры конфет. Расчет расхода сырья на 1 т полуфабриката		
5	Практическое занятие № 13. Расчет сводной рецептуры на 1 т незавернутых конфет		
6	Практическое занятие № 14. Изучение различных видов конфет в соответствии с их классификацией по натуральным образцам.		
7	Практическое занятие № 15. Составление схем теххимического контроля производства конфет		
Тема 2.3. Производство шоколада и какао-порошка		38	
Содержание			
1	История и современное состояние шоколадного производства. Ассортимент шоколада и какао-порошка.		2
2	Сырье, применяемое для производства шоколада и какао-порошка		
3	Первичная обработка какао-бобов (очистка и сортировка какао-бобов, термическая обработка		2

Тема 2.4. Производство мармелада и пастилы	4	какао-бобов, дробление какао-бобов, получение какао-крупки и отделение какао-веллы). Основное оборудование для первичной обработки какао-бобов. Размол какао-крупки, применяемое оборудование. Прессование какао тертого. Выход какао-масла и какао-жмыха.		2
	5	Производство какао-порошка Технологическая схема производства. Условия и сроки хранения. Требования к качеству какао-порошка.		2
	6	Технологические схемы и режимы приготовления шоколадных масс. Конширование шоколадных масс. Применение разжижителей		2
	7	Устройство и принцип действия оборудования для приготовления и конширования шоколадных масс		2
	8	Темперирование шоколадных масс. Формование плиточного шоколада. Жировое и сахарное поседение шоколада.		2
	9	Формование пустотелых шоколадных изделий. Приготовление пористого шоколада. Приготовление шоколада с начинками.		2
	10	Завертка и упаковка шоколада. Условия и сроки хранения шоколада. Требования к качеству шоколада. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства шоколада и шоколадных изделий.		2
	Лабораторные занятия			
	1	Лабораторное занятие № 11. Отбор проб шоколада и какао-порошка для анализа. Органолептическая оценка шоколадных изделий.	4	
	2	Лабораторное занятие № 12. Определение массовой доли жира в шоколадных изделиях и какао-порошке.		
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 16. Особенности расчета рецептур шоколада. Расчет количества сырых какао-бобов, необходимых для получения какао-тертого.	14	
	2	Практическое занятие № 17. Расчет выхода какао-масла и содержания жира в какао-порошке.		
	3	Практическое занятие № 18. Расчет расхода сырья с учетом возвратных отходов в рецептурах		
	4	Практическое занятие № 19. Изучение принципиальных схем производства шоколада и какао-порошка.		
	5	Практическое занятие № 20. Изучение схем оборудования для сортировки, обжарки, дробления и тонкого измельчения какао-бобов		
	6	Практическое занятие № 21. Изучение схем оборудования для приготовления шоколадной массы: коншмашины смеситель непрерывного действия, автоматическая темперирующая машина для шоколадных масс.		
	7	Практическое занятие № 22. Изучение схем агрегатов для формования шоколадных изделий.		
	Содержание			
	1	Классификация пастило-мармеладных изделий. Технологические схемы производства фруктово-ягодного и желейного мармелада, пастилы и зефира.	22	2
	2	Приготовление фруктово-ягодного мармелада. Приготовление патов. Основное применяемое оборудование.		2
	3	Приготовление желейного мармелада. Технологическая схема производства трехслойного		2

Тема 2.5. Производство драже и халвы		мармелада. Условия и сроки хранения мармелада Требования к качеству мармелада.			
	4	Приготовление пастилы. Технологические режимы. Условия и сроки хранения. Требования к качеству пастильных изделий.		2	
	5	Технологическая схема производства зефира. Особенности технологического режима приготовления зефирной массы. Условия и сроки хранения зефира. Показатели качества зефира по ГОСТ. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства мармеладных и пастильных изделий.		2	
	Практические занятия			10	
	1	Практическое занятие № 23. Составление аппаратурно-технологической схемы производства фруктово-ягодного и мармелада			
	2	Практическое занятие № 24. Составление аппаратурно-технологической схемы производства трехслойного мармелада и апельсиновых и лимонных долек			
	3	Практическое занятие № 25. Составление аппаратурно-технологической схемы производства пастилы			
	4	Практическое занятие № 26. Расчет рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья			
	5	Практическое занятие № 27. Составление схем теххимического контроля производства мармелада и пастилы			
	Лабораторные занятия			2	
	1	Лабораторное занятие № 13. Приготовление мармеладной и зефирной массы. Органолептическая оценка качества.		16	
	Содержание				
	1	Классификация драже. Технологический процесс производства драже. Приготовление корпусов драже: отливных, ореховых, фруктово-ягодных, сахарных. Приготовление сахарной пудры.			2
	2	Дражирование корпусов, технологический режим и применяемое оборудование. Выстойка полуфабрикатов, ее режимы.			2
	3	Глянцевание драже, технологический режим и применяемое оборудование. Расфасовка и упаковка драже. Условия и сроки хранения. Требования к качеству драже.			2
	4	Классификация халвы. Технологическая схема производства халвы. Приготовление белковых масс. Приготовление карамельной массы. Приготовление экстракта мыльного корня.			2
	5	Сбивание карамельной массы, вымешивание халвы. Требования к качеству халвы. Способы расфасовки и упаковки халвы. Условия и сроки хранения. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства драже и халвы.		2	
	Практические занятия			6	
	1	Практическое занятие № 28. Изучение схем оборудования для приготовления драже			
	2	Практическое занятие № 29. Изучение схем оборудования для приготовления халвы			
	3	Практическое занятие № 30. Составление схем теххимического контроля производства халвы и драже			
Лабораторные занятия			Не предусмотрено		
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02 (ПМ.03)					

<ol style="list-style-type: none"> 1) Проработка конспекта лекций. 2) Работа с информационными ресурсами интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента карамели, конфет, шоколада, мармелада, пастильных изделий, халвы, драже, новых производственных технологий. 3) Выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.) 4) Подготовка докладов и сообщений на темы. 5) Создание компьютерных презентаций. 6) Подбор оборудования для производства разных групп изделий. 7) Составление схем контроля основных технологических параметров производства сахаристых кондитерских изделий (по темам 2.1-2.5). 8) Составление таблиц органолептических показателей качества сахаристых кондитерских изделий (по темам 2.1-2.5). 9) Составление таблицы по разновидностям начинок для карамели, конфет, шоколада. 10) Составление таблиц по условиям и срокам хранения сахаристых кондитерских изделий. 11) Составление плана мероприятий по снижению потерь и затрат при производстве сахаристых кондитерских изделий. 12) Составление сравнительной таблицы по техническим характеристикам варочных котлов, оборудования для формования корпусов конфет, шоколада. 13) Составление плана мероприятий по снижению потерь и затрат при производстве сахаристых кондитерских изделий. 	85	
<p style="text-align: center;">Тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Подготовка сообщений: «Современное состояние кондитерской промышленности и расширение ассортимента с учетом требований потребителей», «Очистка и сортировка какао-бобов», «Современные технологии производства шоколада», «Конширование и темперирование шоколадных масс», «Использование заменителей и эквивалентов какао-масла в производстве шоколада», «Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента», «Расширение ассортимента конфет в целях повышения пищевой ценности», «Использование различных студнеобразователей в производстве фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс», «Пищевые добавки для конфет и шоколада» «Виды упаковочных материалов», «Характеристика материалов для рабочих варочных поверхностей», «Разновидности материалов для формования конфетных масс», «Адгезионные материалы», «Безопасные приемы эксплуатации теплового оборудования», «Безопасные приемы эксплуатации оборудования с пневмотранспортировкой сыпучих и пылевидных материалов», «Компоновка оборудования для производства леденцовой, тянутой карамели, шоколада в плитках, пустотелого и пористого» 2) Создание презентаций: «Транспортировка, бестарное хранение и обжарка какао-бобов», «Виды заворачивания и упаковки», «Пекарская бумага, силиконовые коврики, формы» 3) Изучение специальной литературы и Интернет-ресурсов по эксплуатации технологического оборудования; 4) Решение производственных задач по расчету однофазных и многофазных рецептур на карамель, шоколад, конфеты, мармелад и т.д. 5) Заполнение образцов производственно-технологической документации: журналы входного и выходного контроля производства, мастера участка, сменного технолога; 6) Заполнение таблицы «Контроль технологических параметров при производстве конфет» 		
<p>Учебная практика Виды работ: - проверка качества сырья для производства мучных кондитерских изделий; - приготовление простых отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помады, желе, посыпок) - приготовление основных отделочных полуфабрикатов (кремы, мастики, глазури, кандир, марципан, карамель); - приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых);</p>	36	

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление теста, формование, оформление и выпечка, проведение бракеража и отпуск изделий из песочного, пряничного, пресного сдобного теста; - обслуживание и санитарная обработка основных видов оборудования при производстве мучных кондитерских изделий; - работа со Сборником рецептов. 		
<p>Примерная тематика курсовых работ - нет</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности; - изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; - подготовка оборудования, инвентаря и инструментов, подготовка рабочего места к работе; - получение сырья и оценка его качества, подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства; - ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий; - определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов; - установление режимов выпечки; - приготовление различных сиропов; - приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов; - отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами; - проверка веса штучного изделия; - упаковывание готовых изделий; - ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;- <p>ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции. - работа со сборником рецептов; - подбор технологических операций при производстве кондитерских изделий. - отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество полуфабрикатов. <p>отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество готовых кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по расчету производственных рецептов, расходу сырья, потерь и затрат, выходу готовой продукции. - выполнение работ по управлению технологическими процессами. - обеспечение необходимых технологических режимов при производстве кондитерских изделий. - отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования. - выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации. - обеспечение оптимальных режимов хранения кондитерских изделий. - выполнение работ по производству кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов. 	<p>288</p>	
<p>Итого</p>	<p>801</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Технологии и организации производства»;

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, стенды по тематике, доска. Электронное учебное пособие по дисциплине «Технология и организация кондитерского производства».

Лаборатория «Технохимического контроля производства»;

Оборудование лаборатории: посадочных мест - 16, рабочее место преподавателя, суховоздушный термостат; электронные весы, шкаф сушильный СЭШ-3М; прибор КВАРЦ, титровальная установка, прибор ИДК, прибор МОК, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения; мойка; водонагреватель, инвентарь, инструменты; реактивы, стенды по тематике;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя, рабочее место лаборанта, технологическое оборудование: холодильное оборудование; тестомесильная машина, раскаточная машина, печь;

Кабинет «Технологического оборудования».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя, технологическое оборудование.

Лаборатория кондитерского производства

посадочных мест - 16, рабочее место преподавателя, мойка, лабораторное оборудование: миксеры, тестомесильная машина, печь, посуда, инвентарь.

Материально-техническая база социальных партнеров АО «Чебоксарский хлебозавод №2», АО «Акконд», ООО «ПКФ «Смак»: производственные цехи с механизированными и поточными линиями, технологические лаборатории.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 9-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 400 с. - (Профессиональное образование).
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., испр. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 336 с. - (Профессиональное образование).
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 336 с. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий - М.: ДеЛи принт 2009. - 296 с.
2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. - М.: КолосС, 2006. - 215 с.
3. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях, 2011.
4. Периодические издания: Журналы «Кондитерское производство», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»
5. Технологические инструкции по производству мучных кондитерских изделий. М.: 2014.

6. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96. М.:2012.

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://db/portal/sites/portal_page.html
2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
6. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
7. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
8. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
9. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnsnb.ru/>
11. Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>
12. Информационно-библиотечный центр ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarfft.ru/biblio.html>
13. Система управления обучением ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarfft.ru/moodle>

Специализированное программное обеспечение:

Электронное учебное пособие по дисциплинам «Технология и организация кондитерского производства», «Технологическое оборудование кондитерского производства» презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

- ЕН. 01. Математика;
- ЕН. 02. Экологические основы природопользования;
- ЕН. 03. Химия;
- ОП. 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП. 05. Автоматизация технологических процессов;
- ОП. 06. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП. 07. Метрология и стандартизация;
- ОП. 08. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП. 10. Охрана труда;
- ОП. 11. Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство кондитерских изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Определяет показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Составляет производственную рецептуру, согласно заданным условиям и нормативной документации; составляет схемы технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий, согласно заданному условию; определяет органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Составляет аппаратурно-технологическую схему приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации; разрабатывает характеристику назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; определяет органолептические и физико-химические показатели качества мучных кондитерских изделий по заданным условиям; составляет схему технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; оформляет учетно-отчетную документацию (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); разрабатывает рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Составляет аппаратурно-технологическую схему процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; дает описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности

развития.	
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса