

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 01. Изготовление конфет, драже**

Новосибирск, 2022 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

**Разработчики:**

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

**Ликаева Наталья Александровна**  
преподаватель специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31.08.22  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_  Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель технологической  
группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»  
 А.А. Шлык



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Изготовление конфет, драже

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, в части освоения основного вида профессиональной деятельности(ВПД): **Изготовление конфет и драже**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 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:**

- работы на оборудовании для изготовления конфет;
- работы на оборудовании для изготовления драже.

**уметь:**

- изготавливать конфетные массы;
- формировать корпуса конфет;
- изготавливать корпуса драже;
- обрабатывать поверхность корпусов конфет и драже;
- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже
- обслуживать оборудование для производства конфет, драже;

**знать:**

- виды, химический состав и свойства сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет и драже;
- технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формированию;
- технологический процесс формирования корпусов конфет;
- виды брака в процессе формирования и резания, способы устранения;
- технологический процесс изготовления корпусов драже;
- технологический процесс обработки поверхности корпусов конфет, драже;

- устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет и драже;
- способы устранения неполадок в оборудовании по производству конфет и драже;
- дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, меры по их устранению;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося 80 часов;

учебной и производственной практики 108 часов( УП 36,ПП 72 часа)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1.	Изготавливать конфетные массы
ПК1.2.	Формовать корпуса конфет
ПК1.3.	Изготавливать корпуса драже
ПК1.4.	Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже
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.

### Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 14</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 15</b>
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

### 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 1. МДК.01.01 Технология изготовления конфет	150	100	40	-	50	-		
ПК 1.3 ПК 1.4 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 2 МДК.02.01 Технология изготовления драже	90	60	26		30			
	Учебная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72



	Всего:	348	160	66		80		36	72
--	--------	-----	-----	----	--	----	--	----	----

### 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) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов		Уровень освоения
1	2	3		4
<b>Раздел 1</b>		<b>150</b>		
<b>МДК. 01.01</b>	<b>Технология изготовления конфет</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>		
	Общие сведения	2		2
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>		
<b>Характеристика сырья, хранение и подготовка его к производству</b>	1. Характеристика основного сырья	2		2
	2. Сахар и сахаросодержащие продукты	2		2
	3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты	2		2
	4. Студнеобразователи	2		2
	5. Жиры	2		2
	6. Орехи	2		2
	7. Какао-бобы. Получение какао-тертого	2		2
	8. Различные виды муки	2		2
	9. Порошкообразные пищевые продукты	2		2
		<b>Практическая работа 1</b> Хранение и подготовка сырья к производству	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>		
<b>Производство масс для конфет</b>	1 Приготовление сахарного сиропа	2		2
	2 Приготовление инвертного сиропа	2		2
	3 Приготовление карамельного сиропа	2		2
	4 Научные основы кристаллизации сахарозы из пересыщенных растворов	2		2
	5 Характеристика и способы получения помадных масс	2		2
	6 Получение помадных масс «холодным» способом	2		2
	7 Особенности получения молочных конфетных масс	2		2
	8 Получение ликерных конфетных масс	2		2
	9 Получение кремовых масс	2		2
	10 Получение халвичных конфетных масс	2		2

	11	Производство масс для конфет студнеобразной структуры	2	2
	12	Получение сбивных конфетных масс	2	2
	13	Научные основы получения масс на ореховой основе	2	2
	14	Производство масс пралине	2	2
	15	Получение марципановых масс	2	2
	16	Получение грильяжных масс	2	2
	<b>Практическая работа 1</b> Получение массы для щербета		2	2
	<b>Практическая работа 2</b> Производство шоколадных масс		2	2
	<b>Практическая работа 3</b> Расчет простых рецептур		2	2
	<b>Практическая работа 4</b> Расчет сложных рецептур		2	2
	<b>Практическая работа 5</b> Расчет рецептур для изготовления полуфабрикатов		2	2
<b>Тема 1.3</b> <b>Способы формования конфетных масс и глазирование корпусов конфет</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>4</b>	
	1	Подготовка глазури и корпусов конфет к глазированию	2	2
	2	Покрытие корпусов конфет глазурью	2	2
	<b>Практическая работа 1</b> Формование конфетных масс отливкой		<b>2</b>	2
	<b>Практическая работа 2</b> Особенности формования молочных и ликерных корпусов		2	2
	<b>Практическая работа 3</b> Безкрахмальная отливка помадных масс		2	2
	<b>Практическая работа 4</b> Формование конфетной массы размазыванием пластов с последующей резкой		2	2
<b>Практическая работа 5</b> Формование массы, выпрессовыванием жгутов с последующей резкой		<b>2</b>		
<b>Практическая работа 6</b> Формование конфетной массы отсадкой		2	2	
<b>Практическая работа 7</b> Темперирование шоколадных масс перед формованием		<b>2</b>		
<b>Практическая работа 8</b> Формование шоколадных изделий		2	2	

	<b>Практическая работа 9</b> Одностадийный способ формования глазированных конфет	2	2
	<b>Практическая работа 10</b> Поточно-механизированные линии по производству конфет	4	
	<b>Практическая работа 11</b> Поточно-механизированные линии по производству шоколадных масс	2	2
	<b>Практическая работа 12</b> Завертка, упаковка и хранение конфет	2	2
<b>Тема 1.4</b> <b>Требования действующих стандартов к качеству конфет, виды брака и их устранение</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	4	
	1   Виды брака, возникающие при неправильном ведении технологического процесса, при производстве конфет	2	2
	2   Виды брака, возникающие при неправильном формовании изделий	2	2
	<b>Практическая работа 1.</b> Требования ГОСТ 4570-2014 Конфеты	2	2
	<b>Практическая работа 2.</b> Требования ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> 1.Получение какао-тертого 2.Расчет простых рецептов 3.Расчет сложных рецептов 4.Расчет рецептов для изготовления полуфабрикатов 5.Поточно-механизированные линии для производства конфет 6.Завертка, упаковка и хранение конфет 7.Требования ГОСТ 4570-2014 Конфеты 8. Требования ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад		<b>50</b>	
<b>Раздел 2 МДК.02.01</b>	<b>Технология изготовления драже</b>	<b>90</b>	
		<b>4</b>	<b>40</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	
	Характеристика продукта	2	2
<b>Тема 2.1</b> <b>Сырье и вспомогательные материалы</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	
	Подготовка сырья к производству	2	2
	<b>Практическая работа 1</b> Подготовка формовочного материала	2	2
<b>Тема 2.2</b> <b>Технология производства драже и основное оборудование, для производства</b>	<b>Практическая работа 1</b> Варка сиропов	2	2
	<b>Практическая работа 2</b> Приготовление начинок	2	2

	<b>Практическая работа 3</b> Приготовление ликерных корпусов драже	2	2
	<b>Практическая работа 4</b> Приготовление помадных корпусов	2	2
	<b>Практическая работа 5</b> Приготовление желеино-фруктовых корпусов	2	2
	<b>Практическая работа 6</b> Приготовление фруктово-ягодных корпусов	2	2
	<b>Практическая работа 7</b> Приготовление карамельных корпусов	2	2
	<b>Практическая работа 8</b> Приготовление корпусов из ядер орехов	2	2
	<b>Практическая работа 9</b> Приготовление сахарных корпусов	2	2
	<b>Практическая работа 10</b> Дражирование	2	2
	<b>Практическая работа 11</b> Изготовление драже с хрустящей корочкой	2	2
	<b>Практическая работа 12</b> Глянцевание драже	2	2
	<b>Практическая работа 13</b> Выработка сахарных таблеток	2	2
	<b>Практическая работа 14</b> Расфасовка и упаковка драже	2	2
	<b>Практическая работа 15</b> Выпуск витаминизированного и диетического драже	2	2
	<b>Практическая работа 16</b> Оборудование для производства корпусов драже	2	2
	<b>Практическая работа 17</b> Оборудование для нанесения покрытий на корпуса драже и приготовления сахарных таблеток	2	2
<b>Тема 2.3 Технохимический контроль производства</b>	<b>Практическая работа 1</b> Органолептические методы контроля качества	2	2
	<b>Практическая работа 2</b> Технохимические методы исследований	2	2
<b>Самостоятельная работа при изученииМДК.02.01</b>		<b>30</b>	
1.Дражирование 2.Глянцевание драже 3.Выработка сахарных таблеток 4.Расфасовка и упаковка драже 5.Оборудование для производства корпусов драже 6.Оборудование для нанесения покрытий на корпуса драже и приготовления сахарных таблеток 7. Органолептические методы контроля качества 8. Технохимические методы исследований			

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### Кабинеты:

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения: инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа, обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д., выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля), консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов

#### Основные источники:

- 1 СП 2.3.4.3258-15 О требованиях к производству хлебобулочных и кондитерских изделий, 2018.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2019.
3. Олейникова А.Я., Технология кондитерских изделий:-СП.:Изд. «РАПП»,2017-672с.ил.
- 4.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. - 3изд.,испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия»,2020.-480с.
5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Текст]: Учебное пособие. – 2 - е изд., испр. и доп. – СПб.: Издательство «Лань»,2018. - 428с.
6. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Д72 Основы кондитерского производства – М. [Текст]: ДеЛи Принт,2017. – 532с. ISBN 5-94343-086-5.

#### Дополнительные источники:

- 1.Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. «Технология производства сахарных кондитерских изделий»Учеб.для нач.прф.Образования.-М.: ИРПО;ПрофОбрИздат,2018.

2.Олейникова А.Я. и др. О 53 Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб. [Текст]: Издательство РАПП, 2018 – 240с.

**Интернет ресурсы:**

[www.conditer.ru](http://www.conditer.ru)

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

**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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	Выполнение операций по изготовлению конфетных масс на технологическом оборудовании: -подготовка сырья к производству -изготовление различных конфетных масс -устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления конфетных масс	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	Выполнение операций по формованию Корпусов конфет на оборудовании -подготовка масс к формованию -формование корпусов конфет -выявление и устранение дефектов	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже	Выполнение операций по изготовлению корпусов драже на технологическом оборудовании -изготовление корпусов драже различными способами - выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления корпусов драже	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже	Отсутствие дефектов на поверхности корпусов конфет и драже при их изготовлении на технологическом оборудовании	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических

		заданий. Итоговый контроль знаний.
--	--	---------------------------------------



<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. проявлять к ней устойчивый интерес	-проявление устойчивого интереса к будущей профессии; -участие в конкурсах профессионального мастерства	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-организация собственной профессиональной деятельности; -постановку целей и выбор методов ее достижения,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный выбор методов поиска необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися и преподавателями, мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя	- самоанализ эффективности	Интерпретация

ответственность за работу членов команды (подчиненных) , а результат выполнения заданий	и качества выполнения работ, -умение контролировать работу подчиненных, -проявление ответственности за работу подчиненных.	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
---	--	--