

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Новосибирск, 2022г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки), 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,

Калужских Ю.Г.

преподаватель специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____

Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы ООО «ТРИЗР-СИБИРЬ»



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

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ,
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке , 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности

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:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико- химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении; - подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;

- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранение и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 298 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 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 **Приемка, хранения и подготовка сырья к переработке**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
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.

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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приемки и контроля сырья	118	68	36	-	50	-		
ПК 1.3	Раздел 2. Организация и осуществление хранения сырья	54	18	4		18			

ПК 1.4	Раздел 3. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	54	18	10		18		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	298	104	50	-	86	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
---	--	--------------------	-------------------------

междисциплинарных курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
Раздел ПМ 1	Организация приемки и контроля качества сырья	68	
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	32	36
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Обзор развития и характеристика современного состояния хлебопекарной промышленности.	2	2
Тема 1.1 Зерно и основы производства муки	Содержание учебного материала	8	
	1. Производство зерна в России.	2	2
	2. Технологическая характеристика пшеницы и ржи.	2	2
	3. Строение и химический состав зерна.	2	2
	4. Характеристика зерновых культур: ячмень , овес, кукуруза , просо, гречиха, рис-особенности химического состава.	2	2
	Практическая работа 1. Определение цвета, запаха и засоренности зерна пшеницы	2	2
	Практическая работа 2. Определение вида зерновых культур, установление различий и схожести в строении.	2	2
	Практическая работа 3. Определение дефектов зерна	2	2
Тема 1.2 Хлебопекарная пшеничная и ржаная	Содержание учебного материала	6	2
	1.Ассортимент хлебопекарной муки . Требование действующих стандартов к качеству муки.	2	2

мука	Характеристика химического состава пшеничной и ржаной муки		
	2.Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки . Сила муки. Автолитическая активность	2	2
	3. Ферменты муки, сравнительная характеристика	2	2
	Практическая работа 1. Определение органолептических показателей качества муки.	2	2
	Практическая работа 2. Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.	2	2
	Практическая работа 3. Определение влажности муки	2	
	Практическая работа 4 Определение крупноты помола муки	2	
	Практическая работа 5. Определение зараженности муки амбарными вредителями.	2	2
Тема 1.3 Дрожжи и химические разрыхлители	Содержание учебного материала.	2	2
	1.Виды разрыхлителей. Дрожжи. Химические разрыхлители.	2	2
Тема 1.4 Вода и	Содержание учебного материала.	4	2

поваренная соль	1.Химический состав питьевой воды .Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования.	2	2
	2.Виды и сорта соли ,ее состав и свойства .Показатели качества поваренной соли.	2	2
	Практическая работа 1 Определение органолептического качества воды	2	2
Тема 1.5 Солод и отруби	Содержание учебного материала.	2	
	1.Характеристика солода . Солодовый экстракт .Показатели качества солода. Отруби пшеничные и ржаные . Применение ,показатели качества.	2	2
Тема 1.6 Сахар и сахаристые продукты. Патока.	Содержание учебного материала.		
	Практическая работа Виды сахара и его заменители . Сахаристые продукты. Патока	2	2
Тема 1.7 Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала.	2	
	1.Виды молока и молочных продуктов ,химический состав ,свойства, показатели качества	2	2
	Практическая работа Органолептическая оценка молока	2	2
Тема 1.8 Жиры ,яйца, яичные продукты	Содержание учебного материала.	2	
	Виды масла и масложировой продукции. Яйца и яичные продукты.	2	2

	Практическая работа 1. Сравнить качество растительных масел	2	2
	Практическая работа 2. Определить категорию яиц	2	2
Тема	Содержание учебного материала.	2	
1.9 Пищевые добавки	1.Классификация пищевых добавок, функциональные классы, технологические функции пищевых добавок.	2	2
Тема 1.10 Плодово-ягодное сырье	Содержание учебного материала.	2	
Орехи,масличные семена,прочее сырье	1.Плодово-ягодное и овощное сырье: виды ,назначение ,требования к качеству.	2	2
	Практическая работа Оценка показателей качества орехов и масличного сырья	2	2
Тема	Содержание учебного материала.		
1.11Документация при приемке и контроле качества сырья	Практическая работа 1		
	Заполнить документацию при приемке и контроле качества сырья	2	2
	Практическая работа 2	2	
	Учет и отчетность в производстве при приеме сырья, заполнить формы учета		2
	Практическая работа 3 Определение контрольных точек и опасных факторов при приеме сырья	2	2
	Практическая работа 4 Составить блок схему для	2	2

	приемки сырья и контроле качества		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		50	
Тематика заданий для самостоятельного изучения			
1.Хлебные растения виды, отличия ,использование в производстве хлебопекарном 2.Классы пшеницы 3.Факторы ,влияющие на газообразующую способность муки 4.Определение массовой доли сухих веществ 5.Показатели качества солода, технология изготовления 6.Виды молочных консерв 7.Пищевые и биологически активные добавки 8.Нормы показателей качества по ГОСТ соли 9 Помолы виды			
Раздел ПМ2.	Организация и осуществление хранения сырья	18	
МДК01.01	Технология хранения и подготовки сырья	14	4
	Содержание учебного материала.	14	
Тема 2.1 Хранение основного и дополнительного сырья	Процессы проходящие в муке при хранении .Созревание и порча муки.	2	2

	Основные правила размещения муки и ее хранения в тарных и бестарных складах.	2	2
	Оборудование складов основного и дополнительного сырья.	2	2
	Хранение дрожжей. Условия и продолжительность хранения	2	2
	Хранение поваренной соли. Хранение сахара и сахаристых продуктов.	2	2
	Хранение молочных продуктов. Хранение яиц и яичных продуктов	2	2
	Хранение пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, улучшителей.	2	2
	Практическая работа 1. Расчет емкости склада бестарного хранения муки. расчет запаса муки.	2	2
	Практическая работа 2 Определение свежести яиц	2	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 2. Тематика заданий для самостоятельного изучения 1. Устройство психрометра, для контроля влажности и температуры в складских			

помещениях 2.Изучене вспомогательного оборудования складов для хранения муки 3.Изучение оборудования для поддержания температуры дрожжевого молока			
Раздел ПМ3.	Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	8	
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	8	10
Тема 3.1 Подготовка основного сырья к переработке	Содержание учебного материала	4	
	1.Просеивание муки .Применяемое оборудование .Правила эксплуатации.	2	2
	2. Значение активации дрожжей.	2	2
	Практическая работа 1. Расчет дозы солевого раствора ,в зависимости от плотности.	2	2
	Практическая работа 2. Провести активацию дрожжей	2	2
Тема 3.2 Подготовка дополнительного сырья к переработке	Содержание учебного материала	4	
	Подготовка сахара, сахаристых продуктов, патоки.	2	2
	Подготовка масложировых продуктов.	2	
	Практическая работа 1. Определение концентрации сахарного раствора	2	
	Практическая работа 2. Органолептическое определение различий фруктово-ягодного сырья, подготовка к производству.	2	

	Практическая работа 3. Подготовить орехи к производству.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		18	
<p align="center">Тематика заданий для самостоятельного изучения</p> <p>1.Изучение просеивающих машин ,для малых предприятий 2.Анализ схем установок для подготовки дополнительного сырья 3.Принцип действия заварочных машин</p>			
<p>Учебная практика Виды работ -изучение приемки и контроль качества сырья -изучение характеристики сырья -изучение процесса хранения сырья основного и дополнительного -изучение подготовки основного и дополнительного сырья к переработке</p>		36	3
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)) Виды работ -приемка и контроль качества сырья -характеристика сырья -ведение процесса хранения основного сырья -ведение процесса хранения дополнительного сырья -подготовка основного сырья к переработке -подготовка дополнительного сырья к переработке</p>		72	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория: сырья и материалов в кондитерском производстве; кондитерской сахаристой продукции», предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета: Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологического оборудования хлебопекарного производства». Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 25, рабочее место преподавателя, шкафы для хранения наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование; мультимедиапроектор, проекционный экран презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.

Средства обучения при дистанционной форме "Russian bread", <http://www.peku-sam.ru>

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, Skype.

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 , 2015.

2. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Санкт- Петербург: Издательство «Лань», 2016 .

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: – учебник для нач. проф. образования/ Т.Б. Цыганова, - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

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 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» 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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	<p>Осуществление контроля качества сырья на соответствие требованиям ГОСТ;</p> <p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества;</p> <p>Соблюдение правил приемки сырья;</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации оборудования для приемки сырья.</p>	<p>Текущий контроль знаний .</p> <p>Промежуточная , итоговая аттестация.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий.</p> <p>Итоговый контроль знаний.</p>
ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья	<p>Соблюдение требований действующих стандартов к качеству сырья и проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья.</p> <p>Грамотность оформления производственной и технологической документации при приемке сырья.</p>	<p>Текущий контроль знаний .</p> <p>Промежуточная , итоговая аттестация.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий.</p> <p>Итоговый контроль знаний.</p>
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	<p>Соблюдение особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом.</p> <p>Выявление видов порчи сырья и обоснование способов ее предотвращения при хранении.</p> <p>Правильность эксплуатации технологического оборудования для хранения сырья.</p>	<p>Текущий контроль знаний .</p> <p>Промежуточная , итоговая аттестация.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий.</p> <p>Итоговый контроль знаний.</p>
ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к	Соблюдение правил подготовки сырья к производству.	<p>Текущий контроль знаний .</p> <p>Промежуточная , итоговая аттестация.</p>

переработке	Использование способов снижения потерь сырья при подготовке к производству. Грамотность и обоснованность подбора сырья для замены и расчет необходимого количества заменителя.	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
-------------	---	---

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	-организация собственной профессиональной деятельности; -постановку целей и выбор методов ее достижения,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

их эффективность и качество		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ответственность за работу членов команды (подчиненных) , а результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, -умение контролировать работу подчиненных, -проявление ответственности за работу подчиненных. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , заниматься самообразованием , осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, -планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-эффективный поиск необходимой информации, -изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося