

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Суслопаров

2018 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для специальности

43.02.01 «Организация

обслуживания в общественном питании»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2018

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг,
протокол № 6 « 26 » 06 2018 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

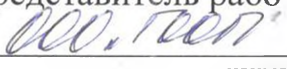
Методическим советом, протокол № 3

« 24 » 06 2018 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя


наименование организации

 
подпись расшифровка подписи

« 26 » 06 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовый уровень)

1.1. Область программы производственной практики

Программа производственной практики ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.023.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.
- ПК 1.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК 1.4. Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК 1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ПК 1.6 Организовывать работу производства предприятия общественного питания
- ПК 1.7 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки
- ПК 1.8 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции
- ПК 1.9 Использовать различные технологии приготовления блюд национальной кухни

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а также в качестве вариативного модуля в программах СПО.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики и соответствующих видов профессиональной деятельности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
- виды материальной ответственности.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование вида профессиональной деятельности (ВПД)	Код ПК	Наименование результата обучения
	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 1.4.	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.5	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
	ПК 1.6	Организовывать работу производства предприятия общественного питания
	ПК 1.7	Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки
	ПК 1.8	Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции
	ПК 1.9	Использовать различные технологии приготовления блюд национальной кухни
	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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
	ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов (отведенных на выполнение определенного вида работ)	Место проведения работ
ПМ .01 Организация питания в организациях общественного питания	252	ВПД: Организовывать питание в организациях общественного питания	ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов	Распознавать товары однородных групп и видов по таблице	24	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа
				Определять их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;	Определять ассортиментной принадлежности по таблице		
				Оперативно планировать работу производства;	Составление технологического процесса: работа с меню, производственной программой		
				Получать и подготавливать к работе необходимые для выполнения заказов ресурсы: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	Подбор необходимого оборудования, инвентаря по прилагаемой таблице		
			ПК1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведение необходимых для выполнения заказов	Технико-технологические карты, меню, производственная программа	54	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа

				технологических расчетов;			
				Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;	Договор о поставке товаров, список поставщиков		
				Проведение приемки продукции по количеству и качеству	Приемка товаров по накладной		
			ПК1.3 Контролировать качество выполнения заказа	Выполнять этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; Порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; Выполнение правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала.	Составление таблицы по выполнению технологического процесса План-меню, производственная программа предприятия	48	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа

			ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Идентификация продовольственных товаров, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы	Таблицы по групповой принадлежности товаров, санитарные нормы и правила, правила хранения товаров	54	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа
			ПК.1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; Составлять и заключать договора на поставку товаров; Проводить приемку продукции; Контролировать соблюдение персоналом	Меню, технико-технологические карты производственная программа предприятия	48	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа

				технологического процесса производства продукции общественного питания			
			ПК 1.6 Организовывать работу производства предприятия общественного питания			6	
			ПК 1.7 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки			6	
			ПК 1.8 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции	Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства продукции общественного питания	Меню, технико- технологические карты производственная программа предприятия	6	
			ПК 1.9 Использовать различные технологии приготовления блюд национальной кухни		Меню, технико- технологические карты производственная программа предприятия	6	
Итого						252	

3.2. Содержание обучения по программе производственной практики ПМ 01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций,	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания			
ВПД Организация обслуживания в организациях общественного питания		18	
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Содержание		2-3
	1. Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов		
	2. Определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности		
	3. Оперативное планирование работу производства;		
	4. Получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, также эффективного их использования;		
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Содержание	72	2-3
	1. Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;		
	2. Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;		
	3. Проведение приемки продукции по количеству и качеству;		
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	Содержание	54	2-3
	1. Основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;		

	2	Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификация и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру;		2-3
	3	Правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу		
ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Содержание		60	
		Идентификация продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные остатки		
ПК.1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Содержание		48	
		Использование нормативных и технологических документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;		2-3
ПК 1.6 Организовывать работу производства предприятия общественного				

питания				
ПК 1.7 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки				
ПК 1.8 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции				
ПК 1.9 Использовать различные технологии приготовления				
Итого			252	

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов физиологии питания и санитарии, товароведения продовольственных товаров и лаборатории технологии приготовления пищи.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ на предприятиях общественного питания на территории Асбестовского городского округа.

Практика студентов имеет продолжительность 5 недели (30 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 1)

4.2. Информационное обеспечение производственного обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Матюхин З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия» образовательно – издательский центр «Академия», 2007.
2. Монахов Г. М. Кулинарные работы: учебное пособие. М.: изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2006.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2008.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2006.

Дополнительные источники:

1. Дмитрий Денисов «Соусы»; Библиотека шеф-повара, М.: изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2006.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2006 Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.-М., МП «Вика», 2006
5. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2006
6. В.В.Усов «Русская кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2008.
7. В.В.Усов «Рыбная кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2007
8. Журнал Кухни народов мира», «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар»
9. WWW.GASTRONOM.RU
10. WWW.TALERKA.RU
11. WWW.INFORVIDEO.RU
12. WWW.GURMAN.RU

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: преподаватель должен иметь образование не ниже высшего профессионального и педагогического, стаж работы не менее одного года.

Мастера: образование не ниже среднего профессионального, стаж работы по профессии не менее трех лет, должен иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, наличие сертификатов.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
(ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Определяет ассортимент продукции, производимой на предприятии общественного питания -Анализирует возможности расширения ассортимента в соответствии с заказами потребителей	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Сравнение с эталоном.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Принимает заказ потребителей Контролирует процесс выполнения заказа потребителей	Наблюдение за выполнением практических заданий.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Контролирует качество приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя	Наблюдение за выполнением практических заданий.
ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.		Соответствие требованиям к качеству продукции и услуг предприятий общественного питания
ПК.1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.		
ПК 1.6 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки		
ПК 1.7 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции		
ПК 1.8 Использовать различные технологии приготовления		

ПК 1.6 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки		
--	--	--

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 компетенции)	Основные показатели	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	<i>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	<i>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях.. Демонстрирует готовность взять на себя ответственность за принятые решения.	<i>Наблюдения за деятельностью в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	<i>Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	<i>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</i>

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	<i>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– Демонстрирует способность к самоанализу и корректировке собственной деятельности и деятельности членов учебной (профессиональной) группы	<i>Наблюдение за организацией работы в учебной и производственной ситуации</i>