

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

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь

Новосибирск 2022

СОГЛАСОВАНО:

старший мастер

О.Ю. Кончакова

« 01 » 09 2022 г


Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения

Рекомендована:

Предметно - цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03 протокол № 01 от « 1 » 09 2022 г. председатель Кабанцова Г.А. 

Организацией:

ООО ТРИЭР - СИБИРЬ

Руководитель технологической службы

А.А. Шлык

название организации, должность, ФИО должностного лица, подпись, печать



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

в части освоения квалификаций: пекарь

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована на курсах повышения квалификации, программ повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей
- выполнения работ по производству дрожжей;
- ПМ. 02 Приготовление теста
- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;
- ПМ. 03 Разделка теста
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

- ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;
- ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
Всего - 1152 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 36 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 108 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 04 - 360 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 432 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

- размножение и выращивание дрожжей;
 - приготовление теста;
 - разделка теста;
 - термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
 - укладка и упаковка готовой продукции,
- необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций и личностных результатов (ЛР) по избранной профессии:

ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные

	технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	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
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных,

	конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	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
ЛР 16	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
ЛР 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
<p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p>	<p>ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей</p>	<p>36</p>	<p>1. Выполнение работ по производству дрожжей</p>
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления</p>	<p>ПМ.02 Приготовление теста</p>	<p>108</p>	<p>1. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>2. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>3. Обслуживание оборудования для приготовления теста.</p>
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного</p>

теста.			зачета
<p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать</p>	<p>ПМ.03 Разделка теста</p>	<p>216</p>	<p>1. Деление теста вручную; 2. Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; 3. Работа на тестоделительных машинах; 4. Работа на машинах для формования тестовых заготовок; 5. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста; 6. Настройка и регулирование режимов работы оборудования; 7. Устранение мелких неполадок оборудования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.			
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>360</p>	<p>1. Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; 2. Сушка сухарных изделий; 3. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья; 4. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; 5. Наладка и регулирование режима работы печи.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции	432	1. Отбраковка изделий; 2. Укладка готовой продукции; 3. Упаковка готовой продукции вручную; 4. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании; 5. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ВСЕГО	часов	1152	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно и (или) рассредоточенно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая: - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов	

<p>теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	
<p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	

<p>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	
---	--

Результаты обучения (освоенные личностные результаты)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛР 3 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</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

народу, малой родине,
принятию традиционных ценностей
многонационального народа России

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям
старшего поколения и готовность к
участию в социальной поддержке и
волонтерских движениях

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность
личности человека; уважающий
собственную и чужую уникальность в
различных ситуациях, во всех
формах и видах деятельности

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий
уважение к представителям различных
этнокультурных, социальных,
конфессиональных и иных групп.
Сопричастный к сохранению, преумножению и
трансляции культурных традиций и ценностей
многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий
правила здорового и безопасного образа жизни,
спорта; предупреждающий либо
преодолевающий зависимости от алкоголя,
табака, психоактивных веществ, азартных игр и
т.д. Сохраняющий психологическую
устойчивость в ситуативно сложных или
стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей
среды, собственной и чужой
безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим
ценностям, обладающий основами эстетической
культуры

ЛР 12 Принимающий семейные ценности,
готовый к созданию семьи и
воспитанию детей; демонстрирующий
неприятие насилия в семье, ухода от
родительской ответственности, отказа от
отношений со своими детьми и их финансового
содержания

ЛР 13 Демонстрирующий умение
эффективно взаимодействовать в команде,
вести диалог, в том числе с использованием
средств коммуникации

ЛР 14 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм

ЛР 15 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

ЛР 16 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

ЛР 17 Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства