

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия 19.01.17_Повар, кондитер

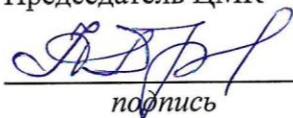
УЛЬЯНОВСК
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 5% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания

Председатель ЦМК



Н.М. Пронина

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
методической работе



Л.Н. Подкладкина

подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК:

Минева О.А., преподаватель высшей квалификационной категории «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлено на формирование профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3 Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4 Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5 Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- 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.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

У1 Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции.

У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

У4 Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы (с учётом WSR)

У5 Рассчитывать стоимость материалов (с учётом WSR)

У6 Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения деловых и природоохранных аспектов, экономно расходовать материалы (с учётом WSR)

У7 Соблюдать экономические требования бизнеса (с учётом WSR)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

З1 Принципы рыночной экономики

З2 Организационно – правовые формы организаций

З3 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.

З4 Механизмы формирования заработной платы.

З5 Формы оплаты труда.

З6 Рыночные цены основных ингредиентов (с учётом WSR)

З7 Важность минимизации отходов (с учётом WSR)

З8 Иметь представление о факторах, влияющих на стоимость меню (с учётом WSR).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **55** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **19** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
– практические работы	16
– теоретические занятия	16
– контрольные работы	4
– курсовой проект	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
В том числе:	
-поиск сообщений в сети Интернет	12
- изучение дополнительной литературы	5
- составление таблицы	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень осв.
Введение	Иметь представление: об уровнях экономики, истории появления экономики.	1	1
РАЗДЕЛ 1 ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ		12	
ТЕМА 1.1 Ценообразование и эффективность производства.	Уметь: У1 Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. У4 <i>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы (с учётом WSR)</i> У5 <i>Рассчитывать стоимость материалов (с учётом WSR)</i> У6 <i>Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения деловых и природоохранных аспектов, экономно расходовать материалы (с учётом WSR)</i> Знать: 31 Принципы рыночной экономики 36 <i>Рыночные цены основных ингредиентов (с учётом WSR)</i>		
	Содержание учебного материала Равновесная цена. Поведение фирмы в области ценообразования. Ценовая дискриминация Рациональное поведение потребителя в отношении спроса на предметы потребления.	1	2
	Практические занятия: <i>ПЗ 1 Расчет рыночной стоимости продукции (с учётом WSR)</i>	2	
	Самостоятельная работа - поиск сообщений в сети Интернет «Примеры ценовой дискриминации в ПОП»	2	
ТЕМА 1.2 Факторы производства	Уметь: У7 <i>Соблюдать экономические требования бизнеса (с учётом WSR)</i>		

	<p>Знать: 37 Важность минимизации отходов (с учётом WSR) 38 Иметь представление о факторах, влияющих на стоимость меню (с учётом WSR).</p>		
	<p>Содержание учебного материала Основные факторы производства: природные ресурсы, ресурсы человеческого труда, капитальные блага, предпринимательские способности. Процент на капитал. Дисконтирование</p>	1	2
	<p>Практические занятия: ПЗ 2 Анализ факторов производства (с учётом WSR).</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа - подготовка сообщения на тему: «Какими качествами должен обладать предприниматель?»</p>	3	
	Контрольная работа №1	1	
РАЗДЕЛ 2		10	
ОРГАНИЗАЦИОННО – ПРАВОВЫЕ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИЙ			
ТЕМА 2.1 Индивидуальные формы собственности	<p>Уметь: У1 Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. Знать: 32 Организационно – правовые формы организаций</p>		
	<p>Содержание учебного материала 2.1.1 Юридическое и физическое лицо. Понятие фирмы. 2.1.2 Индивидуальные предприниматели с образованием юридического лица и без образования юридического лица. Предприятия общественного питания в Ульяновской области открытые индивидуальными предпринимателями, особенности их работы и налогообложения.</p>	1	2
	<p>Самостоятельная работа. Поиск информации в сети интернет о предпринимателях, работающих в общественном питании, для эффективного выбора формы собственности.</p>	3	
ТЕМА 2.2 Долевые и совместные формы собственности.	<p>Уметь: У1 Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. У6 Соблюдать экономические требования бизнеса (с учётом WSR) Знать: 32 Организационно – правовые формы организаций</p>		
	<p>Содержание учебного материала 2.2.1 Общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытые и открытые, 2.2.2 Кооперативы, совместные производства.</p>	1	2
	<p>Практические занятия: ПЗ 3 Анализ форм собственности</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа. - подготовка сообщения «Развитие малого и среднего бизнеса в России»</p>	2	
	Контрольная работа №2	1	

РАЗДЕЛ 3 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РЕГУЛИРУЮЩЕГО ТРУДОВЫЕ ОТНОШЕНИЯ		14	
ТЕМА 3.1 Трудовые отношения. Права и обязанности работника.	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: З3 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.		
	Содержание учебного материала 3.1.1 Понятие трудовых отношений. Основания возникновения трудовых отношений. 3.1.2 Основные права и обязанности работника. Основные права и обязанности работодателя.	2	2
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа – не предусмотрена		
ТЕМА 3.2 Закон о занятости населения	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: З3 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.		
	Содержание учебного материала Закон о занятости населения; понятие граждане, считающиеся занятыми и граждане, считающиеся безработными. Понятие трудовой книжки. Порядок ее заполнения и проверки.	2	2
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа – не предусмотрена		
Тема 3.3 Социальное обеспечение граждан	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: З3 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.		
	Содержание учебного материала Социальные гарантии. Профсоюзы.	1	2
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа – не предусмотрена		
Тема 3.4 Правомерное поведение, правонарушение, административная ответственность	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: З3 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.		

	Содержание учебного материала Правомерное поведение, правонарушение, административная ответственность	1	2
	Практические занятия: ПЗ 4 Определение статуса: граждане, считающиеся безработными, граждане, считающиеся занятыми ПЗ 5 Определение видов времени отдыха	2	
	Самостоятельная работа. Изучение дополнительной литературы. Трудовой кодекс РФ.	2	
	Самостоятельная работа. Изучение дополнительной литературы. Трудовой кодекс РФ.	3	
	Контрольная работа №3.	1	
РАЗДЕЛ 4 МЕХАНИЗМ ФОРМИРОВАНИЯ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ.		18	
ТЕМА 4.1 Конкурентный рынок труда и заработная плата.	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. У7 Соблюдать экономические требования бизнеса (с учётом WSR) Знать: 31 Принципы рыночной экономики		
	Содержание учебного материала 4.1.1 Состояние рынка труда в настоящее время. Конкуренция и безработица. Уровень безработицы в Ульяновской области по отраслям экономики. Состояние рынка труда по предприятиям общественного питания. Профсоюз на рынке труда.	2	2
	Практические занятия ПЗ 6 Изучение требований рынка труда к работникам ПОП	2	
	Самостоятельная работа. Изучение потребностей рынка труда в работниках ПОП по объявлениям биржи труда	2	
	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: 33 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения. 34 Механизмы формирования заработной платы.		
ТЕМА 4.2 Установление заработной платы	Содержание учебного материала 4.2.1 Установление минимального размера оплаты труда (МРОТ). Порядок, место и сроки выплаты заработной платы, исчисление средней заработной платы.	1	2
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа. Поиск информации в сети интернет на темы: «Трудовой распорядок» и «Дисциплина труда»	2	

ТЕМА 4.3 Формы оплаты труда	Уметь: У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. Знать: 35 Формы оплаты труда.		
	Содержание учебного материала 4.3.1 Формы и система оплаты труда, их разновидности преимущества и недостатки, область применения. 4.3.2 Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования. Анализ и формирование расходов на оплату труда в ПОП.	2	2
	Практические занятия ПЗ 7 Расчет заработной платы работников ОП	4	
	Самостоятельная работа. Поиск сообщений в сети интернет «Статистические данные по наиболее распространённым в Ульяновской области видам оплаты труда»	2	
	Контрольная работа №4	1	
Всего:		55	
<i>КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)- не предусмотрен</i>			
<i>ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (проекта) - не предусмотрено</i>			
<i>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена</i>			
<i>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ: дифференцированный зачёт</i>		2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала 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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

немеханическое: 15 парт, 30 стульев, доска, стол и стул для преподавателя.

Технические средства обучения:

Компьютер, мультимедиапроектор, демонстрационный экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

НОРМАТИВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации –М. Издательство «Омега – Л», 2006 – 310с.- (Кодексы Российской Федерации).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. –М. Издательство «Омега – Л», 2008 – 209с.- (Кодексы Российской Федерации) (ред. от 18.06.2017).

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

3. Иванов С.И Экономика. Основы экономической теории: Учебник / С.И. Иванов - 12-е издание, с изменениями - в-2.-м.: ВИТА-ПРЕСС, 2014-320 с.
4. Кожевников Н.Н. Основы экономики: Учебное пособие. / Н.Н. Кожевников.– М.: издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
5. Соколова С.В. Основы экономики: Учебное пособие/ С.В.Соколова. – М: издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.
6. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь./ С.В.Соколова – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 96 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

7. Борисов Е.Ф. Основы экономики. Практикум. Задачи, тесты, ситуации./ Е.Ф.Борисов – М.: Высшая школа, 2015. – 364 с.
8. Камаев В.Д. Экономическая теория: Учебное пособие./ В.Д.Камаев – М.: Владос, 2014. – 402 с.
9. Сафронов Н.А. Экономика организации: Учебник. / Н.А.Сафронов – М.: Издательство «Экономистъ», 2016. –257 с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

10. <http://www.icebe.ru/conteconomics/>
11. <http://economicus.ru>
12. <http://ek-lit/agava.ru>
13. www.institutional.boom.ru
14. www.libertarium.ru
15. <http://base.garant.ru/10164072/>
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 18.06.2017)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных опросов, а также внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа
УМЕНИЯ	
У1 Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-3 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
У2 Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 4- 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 3,4
У3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 4- 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 3,4
<i>У4 Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
<i>У5 Рассчитывать стоимость материалов (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
<i>У6 Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения деловых и природоохранных аспектов, экономно расходовать материалы (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
<i>У7 Соблюдать экономические требования бизнеса (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР2-3, 6 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2,4
ЗНАНИЯ	
31 Принципы рыночной экономики.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-2, 6. Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
32 Организационно – правовые формы организаций.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 3 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2
33 Основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 4- 5,7. Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 3,4

34 Механизмы формирования заработной платы	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 4
35 Формы оплаты труда.	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 4
<i>36 рыночные цены основных ингредиентов (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
<i>37 Важность минимизации отходов (с учётом WSR)</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 2 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
<i>38 Иметь представление о факторах, влияющих на стоимость меню (с учётом WSR).</i>	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 2 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
	Итоговая аттестация – дифференцированный зачёт

ПР - практическая работа

КР – контрольная работа