ГБПОУ «СОСНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ Н. В. Крутова
«25» мая 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

р. п. Сосновское

Программа учебной дисциплины **ОП.04ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Сосновский агропромышленный техникум»

Разработчики:
Афонина А.И., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин и рекомендована к использованию в образовательном процессе.
Протокол заседания предметной цикловой комиссии № 10 от 12.05.2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельностиявляется частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОСпо программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:цикл экономических дисциплин.

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

В ходе освоения дисциплины обучающиеся осваивают профессиональные
и общие компетенции:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей 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 простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить 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 соусные полуфабрикаты.

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, мясопродуктов 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных и профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины должен ***уметь:***

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующегозаконодательства;

В результате освоения дисциплины должен ***знать:***

- принципы рыночнойэкономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положениязаконодательства,регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формированиязаработной платы;
- формы оплаты труда.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося54часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.
самостоятельной нагрузки обучающегося 18 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)	*54*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
контрольные работы	*2*
практические занятия	*8*
Самостоятельная нагрузка обучающихся, в том числе Домашняя работа Изучение нормативно-правовых актов Конспектирование	*18* *9* *4* *5*
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	**Экономические основы производственной деятельности.**		**29**	
Тема 1. Основные понятие в экономике.	*Содержание учебного материала*			
	1.1	Понятие экономики. Потребности человека. Блага.	*2*	*1*
	1.2	Основные элементы экономической деятельности: производство, распределение и потребление.	*2*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме. **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Взаимосвязь рынков. Роль информации на рынке. Прямое и косвенное вмешательство государства в ценообразование.		*4*	
Тема 2.Рынок.	*Содержание учебного материала*		*2*	*3*
	2.1	Понятие рынка, виды рынков.		
	2.2	Конкуренция и монополия на рынке.	*2*	*2*
	2.3	Спрос и предложение. Закон спроса и закон предложения.	*2*	*2*
	Практическая работа№1		*2*	*3*
	1	Решение ситуационных задач		
Тема 3. Ценообразование.	*Содержание учебного материала*		*2*	*2*
	3.1	Понятие цены. Функции цены. Виды цен.		
	3.2.	Методика ценообразования. Система ценовых методов.	*2*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме. **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Теория производства: фирма как производственная функция. Производительность ресурсов (факторов производства).		*5*	*2*

	Практическая работа №2		
	1 Решение ситуационных задач.	*2*	*3*
	Контрольная работа	*2*	*2*
Раздел 2.	**Правовые основы производственной деятельности.**	***25***	
Тема 1.Трудовое право.	*Содержание учебного материала*	*2*	*2*
	1.1 Основные положения трудового законодательства. Источники трудового права.		
	1.2 Трудовой договор. Рабочее время. Время отдыха.	*2*	*3*
	Практическая работа №3.	*2*	
	1 Составление трудового договора		
	Самостоятельная работа обучающихся: изучить основные положения РФ о труде, обратить внимание на ст.15 п.4 Конституции РФ (МОТ), ст.37; Изучить следующие вопросы и сделать краткие конспекты: – содержание трудового договора; – рабочее время и время отдыха; – трудовая дисциплина; – социальное партнерство (коллективный трудовой договор); – основные нормы законодательства РФ об охране труда; – льготы и компенсации за особые условия труда; *государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.*	*9*	*2*
Тема 2. Оплата труда	*Содержание учебного материала*	*2*	*2*
	1 Оплата труда. Минимальная заработная плата.		
	2 Организация оплаты труда. Фонд заработной платы.	2	*2*
	3 Системы и формы оплаты труда.	2	*2*
	Практическая работа №4:	2	3
	Решение ситуационных задач		
	Дифференцированный зачет	***2***	
	Итого аудит.нагрузки:	**36 часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

ФГОС не предусматривает наличия учебного кабинета для данной дисциплины. Реализацию учебной дисциплины можно проводить в учебных кабинетах оборудованных техническими средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

- 25 посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- компьютер, мультимедийное оборудование, интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Борохов, В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства» учебно-методическое пособие в 2 частях, Москва, ИРПО, 2016, гриф: Мин. Обр. науки РФ

2.. Бузов, Б.А. «Контроль и управление качеством продукции», М.:МГУДТ,2016,гриф: Мин. Обр. науки РФ

3. Воробьев, Е.М. «Экономическая теория: курс лекций», 2-е изд., испр. и доп. – М.: Эксмо, 2015, гриф: Мин. Обр. науки РФ.

4. Власова, В.М. «Основы предпринимательской деятельности», Москва, 2014, гриф: Мин. Обр. науки РФ,

5. Волкова, О.В. «Экономика предприятия», Москва, Инфра-М,2015, гриф: Мин. Обр. науки РФ.

6. Чечевицына, Л.Н. Практикум по экономике предприятия – Ростов н/Д : Феникс, 2014, гриф: Мин. Обр. науки РФ

7. В.В.Румынина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»: учебник. - М.: издательский дом «Академия», 2015 г.

8. Бархатова Е.Ю. Правовое регулирование профессиональной деятельности: учебник. – М.: Проспект, 2015г.

Дополнительные источники:

1. Основы экономики: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ С.В. Соколова.- 2-е изд., стер.- М.: Изд. центр «Академия», 2004г. – 128с.
2. Основы маркетинга: пер. с английского/общ. Ред. Е.М. Пеньковой.- М.: Прогресс, 1993г.- 736 с.
3. Экономика. Базовый курс: Учеб.для 10, 11 классов общеобразоват. учрежд./ Липсиц И.В..- 3-е изд., дораб.- М.: Вита-Пресс, 2003г.-352 с.

4. Экономика: в 2 книгах. Учеб. Для 10 классов общеобразоват. учрежд.- 7-е изд., дораб.- М.: Вита-Пресс, 2002г.
5. Организация производства: учеб.пособие/ Горюшкин А.А. – изд-во КноРусс, 2009г. – 352с.
6. Организация производства и управление предприятием: учеб. Для ВУЗов/ Туровец О.Г. – изд-во: Инфра-М, 2006г.
7. 2. Гомола А.И. Гражданское право: Уч. для ср. проф. образ. - 2 изд., исправл. и доп. - М.: Академия, 2004 г. - 416с.
8. 3. Гражданское право: Учебник для вузов: В 3 томах - 4 изд., перераб. и доп. / Под ред. А.П.Сергеева, Ю.К.Толстого. - М.: ТК Велби, 2004 г. - 784с.
9. 4. Долинская В.В. Предпринимательское право: Уч. для ср. образ. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2004 г. - 208с.
10. 5. Жилинский С.Э. Предпринимательское право (правовая основа предпринимательской деятельности): Учебник для вузов/ Предисл. В.Ф.Яковлева. - 8 изд. - М.: Норма, 2008 г. - 928с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
результате освоения дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности » обучающийся должен: ***уметь:*** • *ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;* • *применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;* • *защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.* ***знать:*** • *принципы рыночной экономики;* • *организационно-правовые формы предприятий;* • *основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;* • *механизмы формирования заработной платы;* • *формы оплаты труда.*	– *Устный фронтальный опрос;* – *индивидуальные задания;* – *решение ситуационных задач;* – *работа с законодательными актами;* – *контрольные работы;* – *конспектирование;* – *реферирование*

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность впроцессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывовпо итогам учебной и производственной практики; -участие впрофориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематическихмероприятиях; - эффективность и качество выполнения самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение за работой на практических занятиях
ОК 2. Организовывать	- определение задач деятельности, с учетом	-наблюдение за правильностьюприни

собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время практических занятий, - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности	маемых решений в процессе Выполнения заданий; - самооценка результата и качества выполненной работы;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и Адекватностьоценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- наблюдение с фиксацией фактов; - наблюдение за правильностью принимаемых решений на практическихзанятиях

ОК 4. Осуществлять поиск ин- формации, необходимой для эффективного выпол- нения профессиональных задач.	- Оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональныхзадач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ. -оценкавыполненных рефератов,творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-работы с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	- участие в коллективном принятии решений по поводу выборанаиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное	-наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения

руководством, клиентами.	представление и отстаивание своего мнениясс соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики;	практических работ
	-успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателямии мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (дляюношей)	- моральная и физическая готовность к исполнению воинскойобязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы	- наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК1.1.Производить Первичнуюобработку, нарезки иформовку традиционных видов овощейиплодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлятьосновныеи	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощейигрибов; - выбор и подготовка инвентаря, приспособленийи	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

простыеблюда и гарниры из традиционныхвидов овощейигрибов.	оборудованиядля первичной итепловой обработкитрадиционных видов овощей и грибов и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря,приспособлен ийи оборудования;	
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов,жиров, сахара, муки, яиц,молока дляприготовленияблюд и гарниров ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда избобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- организация рабочего места для первичной обработки, зерновых продуктов, жиров,сахара, муки, яиц, молокадля приготовления блюдигарниров; - выбор и подготовка инвентаря, приспособленийи оборудованиядля первичной итепловой обработкизерновых продуктов, жиров,сахара,муки,яиц,молока	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюд из теста с фаршем.	для приготовления блюди гарниров - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря,приспособлен ийи оборудования;	
ПК 3.1. Готовить бульоны иотвары ПК 3.2.Готовить простыесупы. ПК 3.3. Готовить отдельныекомпоненты длясоусови соусные полуфабрикаты. ПК 3.4.Готовить простыехолодные и горячие соусы.	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки продуктов для супов и соусов; - выбор и подготовка инвентаря,приспособлен ийи Оборудованиядля первичнойи тепловой обработкипродуктов для супов и соусов; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря,приспособлен ийи оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление илиподготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- организация рабочего места для первичной обработкирыбы с костным скелетом. - выбор и подготовка инвентаря,приспособлен ийи оборудованиядля первичнойи тепловой обработкирыбы с костным скелетом; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря,	Текущий контроль: - Наблюдение за выполнением практических работ

	приспособленийи оборудования;	
ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатовиз мяса, мясных продуктов идомашней птицы ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатовиз мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мясаи мясных продуктов. ПК 5.4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	- организация рабочего места для первичной обработкимяса,мясных продуктовидомашней птицы - выбор и подготовка инвентаря, приспособленийи оборудованиядля первичнойи тепловой обработкимяса, мясных продуктов и домашней птицы - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособленийи оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ
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 оформлятьпростые холодныеблюда.	организация рабочего места для первичной обработки, нарезки продуктов дляхолодных блюд и закусок; - выбор и подготовка инвентаря, приспособленийи оборудования для приготовления холодных блюд и закусок и егообоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособленийи оборудования	Текущий контроль:Наблюдение за выполнением практических работ

ПК 7.1. Готовить и оформлятьпростые холодные игорячие сладкие блюда. ПК7.2. Готовить Простыегорячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- организация рабочего места для первичной обработки,нарезкии формовкипростых холодных и горячих сладких блюд; - выбор и подготовка инвентаря, приспособленийи оборудования для приготовления простых холодных игорячих сладких блюд; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособленийи оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ
ПК 8.1. Готовить и оформлятьпростые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК8.4. Готовить и использовать воформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	инвентаря, приспособленийи оборудования для приготовления мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря,приспособлени йи оборудования.	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

ПК 8.6. Готовить и оформлятьфруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.		