

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
по профессиям «Повар,  
кондитер», «Продавец,  
контролёр-кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2020 г.  
Руководитель МК \_\_\_\_\_  
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Федореева Н.Н.  
«26» июня 2020 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Сычёва Н.И.  
«26» июня 2020 г.

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
ОП. Общепрофессиональный  
учебный цикл

**Дисциплина:** ОПД 04. Экономические и правовые основы  
профессиональной деятельности

**Составитель:** Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчик: Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер».

Дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в раздел: Профессиональная подготовка, ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- У2. Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;
- У3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 31. Принципы рыночной экономики;
- 32. Организационно-правовые формы организации;
- 33. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- 34. Механизмы формирования заработной платы;
- 35. Формы оплаты труда.

Объём образовательной программы учебной дисциплины 48 часов в том числе практических работ 20 часов.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	У1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. У2. Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях. У3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	31. Принципы рыночной экономики. 32. Организационно-правовые формы организации. 33. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения. 34. Механизмы формирования заработной платы. 35. Формы оплаты труда.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>28</b>
практические работы	20
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Предприятия общественного питания в Российской экономической системе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Предприятия общественного питания как хозяйствующий субъект. - Классификация субъектов общественного питания.	1	
	- Экономические методы управления предприятиями общественного питания. - Признаки предприятия как хозяйствующего субъекта.	1	
	- Источники образования имущества хозяйствующего субъекта.	1	
	- Статус юридического лица и его возможности.	1	
	- Внутренние ресурсы коммерческого предприятия.	1	
	- Принципы прибыльности и финансовой устойчивости предприятия.	1	
	- Методы управления организацией.	1	
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы классификации субъектов общественного питания; - определение прибыльности и рентабельности предприятия	4	
	<b>Контрольная работа по теме: Предприятия общественного питания в Российской Федерации</b>	1	
<b>Тема 2</b> <b>Планирование как основа экономики предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Сущность и необходимость планирования на уровне предприятий общественного питания. - Методические основы планирования. - Система планирования на предприятиях общественного питания.	2	
	<b>Практическая работа:</b> – выполнение схемы связи ресурсов и времени в планировании; – выполнение схемы этапов планирования деятельности фирмы; – выполнение схем Бизнес-плана коммерческого предприятия;	2	



	<b>Контрольная работа по теме:</b> Планирование как основа экономики предприятий общественного питания	<b>1</b>	
<b>Тема 3 Товарооборот предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Продукция и товарооборот предприятий общественного питания - Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания	1	
	- Формирование различных оборотов на предприятиях общественного питания - Порядок анализа товарооборота и выпуска готовой продукции - Факторы влияния на объем товарооборота и их взаимосвязь	1	
	- Условия влияния на повышения товарооборота - Методы расчета производственной программы	1	
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схем формирования различных видов оборота предприятий общественного питания: - выполнение расчетов взаимосвязи факторов влияния на товарооборот	2	
<b>Тема 4 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания	1	
	- Производительность и эффективность труда в общественном питании	1	
	- Структура и характеристика трудового договора	1	
	- Права и обязанности работников предприятий общественного питания	1	
<b>Практическая работа:</b> - составление схем признаков классификации кадров предприятий общественного питания - выполнение схем классификации факторов роста производительности труда - выполнение расчета эффективности использования рабочего времени	2		
<b>Тема 5 Оплата труда в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Виды и функции заработной платы - Факторы, влияющие на уровень оплаты труда - Принципы заработной платы в условиях рыночной экономики	1	
	- Элементы организации оплаты труда на предприятиях - Тарифную систему оплаты труда - Сдельную и повременную оплату труда - Нетрадиционные системы оплаты труда	1	
	- Оплаты и надбавки с ограниченной сферой применения	1	

	- Фонд оплаты труда - Цели и задачи анализа и планирования фонда заработной платы - Данные для планирования фонда заработной платы и методы планирования	1	
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы: формы и системы заработной платы; - выполнение схемы модели системы премирования; - выполнение схемы фонда заработной платы	2	
<b>Тема 6</b> <b>Основные фонды предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Назначение, виды и задачи основных фондов - Классификацию основных фондов - Факторы улучшения основных фондов - Формы аренды основных фондов	1	
	- Виды оценки основных фондов - Виды износа основных фондов - Направления анализа основных фондов	1	
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы классификации основных фондов предприятий общественного питания; - выполнение расчета стоимости основных фондов с учетом амортизации	2	
<b>Тема 7</b> <b>Оборотные средства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	- Экономическую сущность и состав оборотных средств - Классификацию оборотных средств - Нормируемые и ненормируемые оборотные средства	1	
	- Цель, структуру анализа и изучения оборотных средств - Показатели, анализ и значимость оборачиваемости оборотных средств	1	
	<b>Практическая работа:</b> – выполнение схем: состава оборотных средств предприятия; – выполнение схем классификации оборотных средств; – выполнение схем номеруемых и ненормируемых оборотных средств предприятия общественного питания	2	
<b>Тема 8</b> <b>Эффективность общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6.
	- Показатели, характеризующие экономическую эффективность работы предприятий общественного питания	1	
	- Факторы и формулы расчета уровня рентабельности и прибыльности предприятия общественного питания	1	

	<b>Практическая работа:</b> – выполнение схем факторных показателей эффективности работы предприятия; – выполнение расчета уровня рентабельности и прибыльности предприятия	4	ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
		<b>Всего</b>	<b>48 (28ГО+20ПР)</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Экономика», оснащённый оборудованием: учебная доска, парты и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя, стенды; техническими средствами обучения: экран, компьютер, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Учебник «Основы экономики и предпринимательства» Л.Н. Черданова - Москва «Академия» 2006 – 176 стр.
2. Учебное пособие «Экономика предприятий торговли и общественного питания» Т.И. Николаева; Н.Р. Егорова. - Москва «Кнорус» 2009 – 399 стр.
3. Рабочая тетрадь «Основы экономики» С.В. Соколова – Москва «Академия» 2007 – 96 стр.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Трудовой кодекс РФ.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>		
- Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	- <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
- Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;	<i>требованиям; - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
- Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	<i>действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
<b>Знания</b>		
- Принципы рыночной экономики	<i>Полнота и точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i>	Практическая работа; контрольная работа; тестирование; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
- Организационно- правовые формы организации	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов,</i>	Практическая работа; контрольная работа; тестирование; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<i>точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Практическая работа; контрольная работа; тестирование; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
- Механизмы формирования заработной платы		Практическая работа; контрольная работа; тестирование; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа

- Формы оплаты труда

Практическая работа;  
контрольная работа;  
тестирование;  
самостоятельная (домашняя  
работа): реферативная работа