

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Канск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 4489 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017 г.).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
Разработчик: преподаватель Сивонина Наталья Владимировна
ФИО

РАССМОТРЕНА

на заседании

МК Общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 4

от « 18 » 06 2022 г.

Председатель *НВ* Н.В.Сивонина
подпись

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

ОА О.А.Рейнгардт
подпись

«01» 09 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

название дисциплины

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

указать принадлежность дисциплины к учебному циклу

В таблице представлены междисциплинарные связи, направленные на формирование профессиональных компетенций:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
ДУП 01.02 Основы профессиональной деятельности	ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.06 Охрана труда	
ДУП 01.03 Основы общественных наук		
ДУП 01.04 Экономика в профессии		

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и

		<p>требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>

ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Способы создания собственного дела.;</p> <p>порядок организации собственного предприятия;</p> <p>юридическое оформление предприятия;</p> <p>оценивать предпринимательские риски</p>

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>В результате освоения темы студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; <p>В результате освоения темы студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации 	<p>Тема 1.1</p> <p>Экономика производства пищевой продукции</p>	1	Письмо – запрос
2	<p>В результате освоения темы студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять спрос на отдельные виды продукции общественного питания. <p>В результате освоения темы студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> Виды спроса; методы изучения покупательского спроса 	<p>Тема 1.1</p> <p><i>Практическое занятие</i> Определение спроса на отдельные виды продукции общественного питания.</p>	2	Письмо – запрос
3	<p>В результате освоения темы студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> Особенности разработки рекламы <p>В результате освоения темы студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> Современные виды рекламы; требования к рекламе 	<p>Тема 1.2</p> <p><i>Практическое занятие</i> Создание предприятия общественного питания и его рекламы</p>	2	Письмо – запрос
4	<p>В результате освоения темы студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> различать виды организационно – правовых форм предприятий, их цели деятельности; составлять структуру бизнес-плана предприятия общественного питания. 	<p>Тема 1.3.</p> <p>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</p>	30	Письмо – запрос

	<p>В результате освоения темы студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сущность предпринимательства, его виды; • малое предпринимательство; • организацию собственного дела; • юридическое оформление предприятия; • организационно-правовые формы предприятий; • бизнес-планирование в общественном питании; • показатели прибыли и рентабельности в общественном питании; • ценообразование на предприятии общественного питания 			
5	<p>В результате освоения темы студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять механизм формирования оплаты труда; • различать формы оплаты труда, их отличительные особенности, их преимущества и недостатки <p>В результате освоения темы студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Политику государства в области оплаты труда; • механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству; • формы и системы заработной платы; • формирование фонда оплаты труда в организации; • мотивацию труда, виды и способы; • гарантии и компенсации при оплате труда; • удержания из заработной платы, их виды. • права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся. 	<p>Тема 2.2</p> <p>Механизм формирования и формы оплаты труда</p>	10	Письмо – запрос
			45	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	85
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	81
в том числе:	
теоретические занятия	55
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 7 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	
<p>Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; • ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; • определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; • применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; • способы ресурсосбережения в организации; • понятие, виды предпринимательства; • виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации. 	57		
<p>Тема 1.1. Основные понятия в экономике</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Роль и сущность экономики</p> <p>Производство как процесс создания полезного продукта</p> <p>Факторы производства Классификация</p> <p>Экономика производства пищевой продукции</p> <p>Организационная характеристика предприятий индустрии питания в России</p> <p>Практические занятия</p> <p>№1 Составление схемы факторов производства</p>	<p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">2</p>	2	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 1.1.- ПК 1.4 ПК 2.1.- ПК 2.8 ПК 3.1.- ПК 3.6 ПК 4.1.- ПК 4.5 ПК 5.1.- ПК 5.5</p>

	№2 Составление классификации типов предприятий общественного питания	2		
	№3 Определение спроса на отдельные виды продукции общественного питания.	2		
Тема 1.2. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	7		
	Основные понятия рыночной экономики	1		
	Проблемы рыночной экономики. Рынок и его функции	2		
	Закон спроса и предложения	2		
	Факторы, влияющие на спрос и предложение	2		
	Практические занятия	6		
	№4 Составление схемы основных функций маркетинга	2		
	№5 Создание предприятия общественного питания и его рекламы	2		
	№6 Составление кривой спроса, кривой предложения	2		
Тема 1.3. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	24	2	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1.- ПК 1.4 ПК 2.1.- ПК 2.8 ПК 3.1.- ПК 3.6 ПК 4.1.- ПК 4.5 ПК 5.1.- ПК 5.5
	Сущность предпринимательства, его виды	2		
	Малое предпринимательство	1		
	Субъекты и объекты предпринимательской деятельности	1		
	Предпринимательская среда	1		
	Общественное питание как отрасль экономики. Роль и значение	1		
	Организация собственного дела	2		
	Юридическое оформление предприятия	2		
	Организационно-правовые формы предприятий	2		
	Виды предпринимательских рисков	1		
	Способы минимизации предпринимательских рисков	1		
	Бизнес-планирование в общественном питании	2		
	Издержки производства и их структура. Себестоимость	1		
	Контрольная работа за 6 семестр	1		
	Прибыль предприятия.	1		
	Показатели рентабельности	1		
	Ценообразование на предприятии. Понятие и функции цены	1		
	Понятие и функции цены	1		
	Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2		
	Практические занятия	6		
№7 Проведение анализа финансового состояния предприятия	2			

	№8 Определение себестоимости блюд	2		
	№9 Составление структуры бизнес-плана предприятия общественного питания	2		
	Самостоятельная работа Составить бизнес-план	4		
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности	Уметь: <ul style="list-style-type: none"> • применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Знать: <ul style="list-style-type: none"> • нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • формы и системы оплаты труда; <ul style="list-style-type: none"> ○ механизм формирования заработной платы; • виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. 	22		
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	2	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1.- ПК 1.4 ПК 2.1.- ПК 2.8 ПК 3.1.- ПК 3.6 ПК 4.1.- ПК 4.5 ПК 5.1.- ПК 5.5
	Основные понятия трудового законодательства.	2		
	Общая характеристика трудовых правоотношений.	2		
	Понятие трудового договора, его виды	1		
	Материальная ответственность	1		
	Защита трудовых прав работников	2		
	Практические занятия	4		
	№ 10 Составление резюме	2		
	№11 Заполнение трудового договора	2		
Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	6	2	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1.- ПК 1.4 ПК 2.1.- ПК 2.8 ПК 3.1.- ПК 3.6 ПК 4.1.- ПК 4.5 ПК 5.1.- ПК 5.5
	Политика государства в области оплаты труда.	1		
	Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	1		
	Мотивация труда, виды и способы.	1		
	Гарантии и компенсация при оплате труда.	1		
	Удержания из заработной платы, их виды.	1		
	Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	1		

	Практические занятия	4		
	№12 Методы защиты интересов прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей	2		
	№13 Решение проблемных ситуаций по теме «Трудовые правоотношения»	2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего:	85		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете "Экономические дисциплины".

Оборудование учебного кабинета:

- оборудованные места для проведения практических работ-25 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации - 12 единиц;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедиа, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Основы экономики организации : учебник и практикум для СПО / под ред. Л.А.Чалдаевой, А.В.Шарковой. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 339с. – Серия Профессиональное образование.

2. Предпринимательская деятельность: учеб. пособие для СПО / Е.Е.Кузьмина, Л.П.кузьмина.-2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017.-389с.- Серия Профессиональное образование.

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Румынина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224с.

Дополнительная литература:

1. Анискин Ю.П. Организация и управление малым бизнесом, М., Финансы и статистика, 2001
2. Л.А. Брагин «Организация коммерческой деятельности». Учебное пособие М, Издательский центр «Академия» 2003,176
3. Волков О.И. Экономика предприятия: учебник "ИНФРА-М" М., 2003
4. Горфинкель В.Я. Экономика предприятия, ЮНИТИ, М., 2005
5. Г.Г.Иванов «Экономика торговли» Издательский центр «Академия» М, 2007, 122с.
6. Основы экономики : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / [Н.Н.Кожевников и др.] ; под ред. Н.Н.Кожевникова. – 9-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288 с.
7. Слагода В.Г. Основы экономики: Учебник. – М., ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008 224с.
8. Сафонов Н.А. Экономика предприятия. – М., 2002.
9. Слагода В.Г. Экономическая теория: уч. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2005.
10. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для НПО. – М., 2004.
11. Экономика предприятия (фирмы): Практикум/ Под ред. проф. О.И. Волкова, проф. В.Я. Позднякова. – М., 2007.

Интернет-ресурсы

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=29849&module_id=3686342#3686342
2. www.aup.ru (Административно-управленческий портал)
3. www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»)
4. www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России)
5. www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи)
6. www.ecsocman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»)

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки

результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, практических работ из учебника, отчетов, докладов, сообщений, рефератов, кроссвордов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- применять экономические и правовые знания в конкретных	Актуальность темы, адекватность результатов	- устный опрос -тестирование

производственных ситуациях;	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-практическая работа -дифференцированный зачет
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
Знания		
-принципы рыночной экономики;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
-организационно-правовые формы организаций;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
-способы ресурсосбережения в организации;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- понятие, виды предпринимательства;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет

- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- формы и системы оплаты труда;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет
- механизм формирования заработной платы;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, полнота ответов	- устный опрос -тестирование -практическая работа -дифференцированный зачет