

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Л.А.Виноградова  
« 29 » августа 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности**

Профессия среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**  
базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания  
«Экопродукт»  
Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)

(подпись)

М.П.



г.о. Электросталь,  
2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** разработана на основе:

1. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины **«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** для профессиональных образовательных организаций *Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования* Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»
2. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебного методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з);
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”;
4. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «15» июня 2018г., приказ № 155-О.
5. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № N 1569 от «09» декабря 2016., (регистрационный № 44898 от «22» декабря 2016г.)

Автор программы: Лужбина Мария Алексеевна преподаватель  
*Фамилия И.О., должность, подпись*

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № от «29 » 08. 2018 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Фамилия И.О.,

подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: повар, кондитер

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

#### В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

У.2 - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

У.3 - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

У.4 - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом;

У.5- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У.6- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

#### В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3.1 -принципы рыночной экономики;

3.2 -организационно-правовые формы организаций;

3.3- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

3.4-способы ресурсосбережения в организации;

3.5- понятие, виды предпринимательства;

3.6- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

3.7.-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

3.8 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

3.9- формы и системы оплаты труда;

3.10 - механизм формирования заработной платы;

3.11 - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

Шифр Компетенций	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных ситуаций в	Распознавать задачу или проблему в	Актуальный профессиональный

	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных. Разработка деталей плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>профессиональном социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<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>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно – правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-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>Работать в коллективе и команде,</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности.</p>

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно воздействовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Применение профессиональной деятельности в нормативных и учетно	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно- отчетную	Виды учетно – отчетной документации, используемой в

	иностранном языке.	– отчетных документов на государственном и иностранном языке.	документацию для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес – плана. Умение презентовать бизнес – идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес – планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2	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>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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

Код	Наименование
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>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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



**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 56 часа,

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

в том числе:

практическая работа обучающихся - 10

самостоятельной работы обучающегося – 3 час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>56</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>43</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>  (Доклад «Изучение информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации»;	<b>3</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы организации производственной деятельности</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 1.1. Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>1</b> Введение. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>1</b> Составление схемы факторов производства		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>1</b> Сущность предпринимательства. Юридические формы предприятий. Экономические издержки и прибыль. Имущество предприятия.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>1</b> Составление классификации типов предприятий общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	
	<b>1</b> Изучение информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1</b>		
<b>Составление таблицы «Методы управления персоналом предприятия».</b>			
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.		
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,

		OK10,OK11
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>
	Составление таблицы «Системы оплаты труда на предприятиях».	
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>56</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

##### **Технические средства обучения:**

ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, экран, презентационный материал

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 5-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

##### **2. Интернет-ресурсы:**

<http://www.garant.ru>

<http://economy.gov.ru/minec/main>

<http://www.bibliotekar.ru>

<http://www.consultant.ru>

#### 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <p>У.1 - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;            У.2 - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;            У.3 - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;            У.4 - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом;            У.5- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;            У.6- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;             -тестирования;             -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы;             Оценка выполнения практических заданий</p>
<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>3. 1 -принципы рыночной экономики;            3.2 -организационно-правовые формы организаций;            3.3- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;            3.4-способы ресурсосбережения в организации;            3.5- понятие, виды предпринимательства;            3.6- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;            3.7.-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;            3.8 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;            3.9- формы и системы оплаты труда;            3.10 - механизм формирования заработной платы;            3.11 - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> в форме оценки устных ответов, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы, защита отчетов по практическим.</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<p><b>Зачет</b></p>