

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П.

В.П. Кузиева

"31" 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Р.М. Сабитов.

"31" 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Прфессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

г.Нижнекамск, 2020г.

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

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Буд Татьяна Петровна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от «____» 2020г.

Содержание

стр.

1	Паспорт программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплин	6
3	Тематический план учебной дисциплины	7
4	Условия реализации учебной дисциплины	12
5	Контроль и оценка результатов учебной дисциплины	13

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу и расширена за счет вариативной части.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйствственные отношения;
 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
 - формы и системы оплаты труда;
 - механизм формирования заработной платы;
 - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Умения за счет вариативной части:

- определять методы экономического воздействия с целью повышения эффективности использования кадров и других ресурсов;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия общественного питания.

Знания за счет вариативной части:

- особенности механизма ценообразования на продукцию предприятий общественного питания в современных условиях;
- методику расчета основных технико-экономических показателей деятельности предприятий общественного питания;

-основы маркетинговой деятельности и менеджмента на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций(ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК2	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 общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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, птицы, дичи
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ВД 5	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 торты разнообразного ассортимента

2. Структура и содержание учебной дисциплины.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретические занятия	38
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (в счет практических занятий)	1

3. Тематический план учебной дисциплины ОП 04«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Объем образовательной учебной нагрузки, час	Количество аудиторных часов			Уровень усвоения	
		в том числе				
		всего	Теоретические занятия	Практические занятия		
1	2	3	4	5	8	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности	14	14	14			
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	6	6	6		2	
Тема 1.2. Предприятие(организация)как субъект хозяйствования	8	8	8		2	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда	15	15	12	3		
Тема2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	8	8	6	2	3	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	7	7	6	1	3	
Раздел 3. Экономические ресурсы предприятия	16	16	12	4		
Тема 3.1. Материально-техническое обеспечение предприятий общественного питания	3	3	3		2	
Тема 3.2. Основные производственные фонды предприятий общественного питания	6	6	4	2	3	
Тема 3.3. Оборотные производственные фонды предприятий общественного питания	7	7	5	2	3	
Дифференцированный зачет	1	1		1		
ИТОГО	46	46	38	8		

3.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	<i>Уровень усвоения</i>
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		14		
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p> <p>Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).</p> <p>Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения.</p> <p>Факторы, влияющие на спрос и предложение.</p> <p><i>Теоретические занятия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 1.Понятие рыночной экономики и права 2.Факторы производства, их классификация. Производственные ресурсы 3.Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 4.Рынок, понятие и виды. 5.Законы рынка 6.Монополия и конкуренция 	6	<i>OK 1-OK5, OK6,OK7, OK10, OK11 ПК 2.1.-2.4.</i>	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.</p> <p>Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.</p> <p>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки</p>	8	<i>OK 1-OK5, OK6, OK7, OK9, OK10, OK11 ПК 2.1.-2.4., 5.1.-5.4</i>	

	отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.			
	Теоретические занятия:	8		
	7.Сущность предпринимательства, его виды	1		2
	8.Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации	1		2
	9.Виды экономической деятельности.	1		2
	10.Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	1		
	11.Понятие организации, краткая характеристика, классификация	1		2
	12.Организационно-правовые формы предприятий	1		2
	13.Правовое регулирование хозяйственных отношений	1		2
	14.Аудиторная самостоятельная работа №1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	1		3
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		15		
	Содержание учебного материала	8		
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	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		OK 1-OK5, OK9, OK10, OK11 ПК 3.1.-3.2.	
	Теоретические занятия:	6		2
	15.Основные понятия трудового законодательства	1		2
	16.Правовое регулирование трудовых отношений	1		2
	17. Трудовой договор	1		2
	18.Рабочее время и время отдыха	1		2
	19.Материальная ответственность сторон трудового договора.	1		2

	20.Защита трудовых прав работников	1	2
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Защита трудовых прав работников (Решение ситуационных задач)	1	3
	Практическое занятие № 2. Определение материальной ответственности работодателей и работников (Решение ситуационных задач)	1	3
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	7	<i>OK 4-OK5, OK9, OK10, OK11 ПК2.1.-2.5. 5.1-5.3.</i>
	Теоретические занятия: 21.Формы и системы заработной платы. 22.Формирование фонда платы труда в организации. 23.Методика расчета заработной платы 24. Удержания и отчисления из заработной платы, их виды 25. Мотивация труда, гарантии и компенсации при оплате труда 26. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	6	
	Практическое занятие №3. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда: за платежный период, временной нетрудоспособности, отпускных	1	3
Раздел 3. Экономические ресурсы предприятия		16	
Тема 3.1. Материально- техническое обеспечение предприятия общественного питания	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация материалов. Учет и хранение сырья и материалов. Виды сырья используемых в качестве сырьевой базы отрасли. Ресурсо- и энергосберегающие технологии	3	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Теоретические занятия: 27.Основные понятия и классификация материалов. 28. Учет и хранение сырья и материалов	3	
	29.Аудиторная самостоятельная работа №2. Составить конспект на тему:	1	3

	«Ресурсо- и энергосберегающие технологии на предприятиях общественного питания»			
Тема 3.2. Основные производственные фонды предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Понятие основного капитала. Его сущность и значение. Классификация элементов основного капитала и его структура. Оценка основного капитала. Амортизация, показатели износа основного капитала Теоретические занятия: 30.Основные производственные фонды предприятий общественного питания 31.Оценка основного капитала. 32.Износ и амортизация основных производственных фондов 33.Показатели использования основных производственных фондов Практическое занятие №4 Решение задач на тему: «Определение эффективности использования основных производственных средств»	6 4 1 1 1 1 2 2 2 3	<i>OK 1-OK5, OK6, OK9, OK10, OK11 ПК5.1-5.3.</i>	
Тема 3.3. Оборотные производственные фонды предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Понятие оборотного капитала, его состав и структура Классификация оборотного капитала. Определение потребности в оборотном капитале. Оценка эффективности применения оборотных средств на предприятиях общественного питания. Теоретические занятия: 34.Оборотные производственные фонды предприятий общественного питания 35.Классификация оборотного капитала. 36.Нормирование оборотных средств 37.Оценка эффективности применения оборотных средств на предприятиях общественного питания 38. Аудиторная самостоятельная работа №3. Определение потребности в оборотных средствах Практическое занятие №5. Решение задач на тему: «Расчет показателей эффективности использования оборотных средств»	7 5 1 1 1 1 2 2 2 2 3 2 3	<i>OK 1-OK5, OK6 ,OK9, OK10,OK11 ПК5.1-5.3.</i>	
	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	46		

4. Условия реализации программы дисциплины.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: раздаточный материал;

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа комплект, интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: ученик. – 17-е изд, стер. – М.: ИЦ»Академия», 2017
2. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля, Певцова Е.А. 4-е изд. испр. издание М: ИЦ Академия, 2017г.
3. Соколова С.В. Экономика организаций. – 2-е изд, стер. – М: ИЦ «Академия», 2017
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – 3-е изд, стер. – М: ИЦ Академия, 2015. – 336 с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник. – М.: РИОР, 2019. – 229 с.
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ, 2020. – 304 с.
3. Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 342 с.
4. Хабибулин А.Г., Мурзалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ФОРУМ, 2019. – 333 с.

Дополнительные источники:

1. 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).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. 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).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. 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.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Результаты обучения (элементы компетенций)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:		
3.1. Принципы рыночной экономики	Демонстрация знаний понятий микро и макроэкономики, факторов производства и потребностей человека; освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства	Устный опрос тестирование
3.2. Организационно-правовые формы организаций	Знать организационно-правовые формы организаций: индивидуальные и коллективные: индивидуальное предпринимательство, товарищества и общества: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью, акционерное общество, дочерние и зависимые общества, производственные кооперативы, предпринимательская деятельность без образования юридического лица.	Оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы №1
3.3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	Знать понятие, состав и классификацию основных фондов и оборотных средств; понятие амортизации, способы ее начисления; значение основных фондов для предприятий; показатели эффективного использования основного капитала: фондотдача, фондаемость, коэффициент загрузки оборудования; показатели использования оборотных средств	Оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы №2
3.4. Способы ресурсосбережения в организации	Знать значение и цели, способы ресурсосбережения в организации	Оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы №2
3.5. Понятие, виды предпринимательства	Знать сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности, признаки предпринимательства, виды и формы предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое предпринимательство	Устный опрос тестирование
3.6. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	Знать понятие коммерческого риска: классификация и факторы влияния, причины, вызывающие неопределенность, классификация рисков, факторы, влияющие на коммерческий риск; методы снижения коммерческого риска, политика избежания риска, политика принятия риска, политика снижения риска: внешнее страхование,	Устный опрос тестирование

	внутреннее страхования, диверсификация, лимитирование; цена снижения риска.	
3.7.Нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйствственные отношения	Знать политику государственного регулирования предпринимательской деятельности, сущность государственного регулирования, необходимость государственного регулирования, механизм государственного регулирования цен, меры государственного регулирования	Устный опрос, тестирование
3.8.Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Знать 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.	Устный опрос, тестирование
3.9.Формы и системы оплаты труда	Знать формы и системы заработной платы; формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы; мотивация труда, виды и способы.	Устный опрос тестирование
3.10.Механизм формирования заработной платы	Знать механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству; методы расчета численности рабочих, уровня производительности труда, заработной платы рабочих и служащих	Устный опрос тестирование
3.11.Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Знать виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы, их виды	Устный опрос
3.12.Основы маркетинговой деятельности и менеджмента на предприятиях общественного питания	Знать цели и задачи управления, общие подходы к управлению предприятием общественного питания; принципы, функции и цели маркетинга, маркетинговую среду предприятия, содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания	Устный опрос тестирование
3.13.Особенности механизма ценообразования на продукцию предприятий общественного питания в современных условиях;	Знать методы ценообразования расчета оптовых и розничных цен на товары	Устный опрос, решение задач и выполнение заданий
3.14.Методику расчета основных технико-экономических показателей деятельности предприятий общественного питания	Знать методику расчета среднегодовой стоимости основных средств, коэффициентов выбытия, обновления, стоимости высвобождения оборотных средств, численности рабочих, уровня производительности труда, заработной платы рабочих и служащих, фонда заработной платы; проведения анализа положения предприятия; расчета показателей прибыли и финансовой эффективности деятельности предприятия	Устный опрос Решение задач
Умения:		

У.1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	Навыки проведения маркетинговых исследований, определение спроса и потребностей услуг, выбор целевого рынка	Оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы №1
У.2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	Навыки анализа и определения эффективности деятельности организаций: показателей использования производственных фондов предприятия; производительности и численности работников; уровня прибыли и рентабельности предприятия	Устный опрос Решение задач
У.3.Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	Навыки анализа ценообразования, себестоимости продукции, прибыли и рентабельности, финансового состояния предприятия; планирования выпуска продукции	Оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы №3
У.4.Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	Навыки применения норм трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	Оценка результатов выполнения практических работ №,1,2
У.5.Применять экономические и правовые знания конкретных производственных ситуациях	Навыки применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях(решение ситуационных задач)	Оценка результатов выполнения практических работ № 3,4,5
У.6.Защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	Навыки защиты трудовых прав работников;применениеправа предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	Оценка результатов выполнения практической работы №2
У.7.Определять методы экономического воздействия с целью повышения эффективности использования кадров и других ресурсов;	Навыки определения мотивации труда, видов и способов; гарантий и компенсаций при оплате труда.	Оценка результатов выполнения практической работы №1
У.8.Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия общественного питания	Навыки расчета среднегодовой стоимости основных средств, коэффициентов выбытия, обновления, стоимости высвобождения оборотных средств, численности рабочих, уровня производительности труда, заработной платы рабочих и служащих, фонда заработной платы; навыки проведения анализа положения предприятия; навыки расчета показателей прибыли и финансовой эффективности	Оценка результатов выполнения практической работы № ,4,5
Промежуточная аттестация: Диф-ный зачет		оценка по результатам выполнения заданий

1 5.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
OK 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-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)	-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
OK2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурить получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
OK3. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
OK5.	-излагать свои мысли на	-особенности социального и

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>государственном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять документы 	<p>культурного контекста;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила оформления документов
ОК6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 	<ul style="list-style-type: none"> -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности

	профессиональные темы	
ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по кредитам 	<ul style="list-style-type: none"> -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -виды кредитных банковских продуктов

1