ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА**»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

 ОП 04. Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Коксовый

2021 г.

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе примерной рабочей программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) требований «Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Совесткого союза Быкова Бориса Ивановича» Акинина Инна Юрьевна

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 13 |

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***1.1. Область применения рабочей программы***

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

***1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:***

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

***1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 хозяйственные отношения;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;

- механизм формирования заработной платы;

- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | 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 тортов разнообразного ассортимента |

Личностные результаты освоения программы

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | **ЛР 13** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | **ЛР 14** |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | **ЛР 15** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 16** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | **ЛР 17** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 18** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовать лидерские качества на производстве  | **ЛР 19** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность  | **ЛР 20** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** (при наличии) |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 21** |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 70 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 60 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 10 |
| *Дифференцированный зачет* | *1* |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности*** |  |  |
| ***Тема 1.1******Принципы рыночной экономики*** | ***Содержание учебного материала*** | ***14*** |  |
| 1. 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
 | ***14*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| 1. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция)*.*Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение
 | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Изучение и анализ информации о состоянии рынка услуг Российской федерации, тенденциях его развития.**Источники информации**Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | ***2*** |  |
| ***Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.*** | ***Содержание учебного материала*** | ***24*** |  |
| ***1.***Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | ***20*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***2.***Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки 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. | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| *3.* Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. |  | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |  |
| ***Практические занятия 1.*** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 2****.*  Расчет показателей экономической эффективности предприятия общественного питания. | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»**Источники информации**1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)**Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | ***5*** |  |
| ***Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда*** |  |  |
| ***Тема 2.1******Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения*** | ***Содержание учебного материала*** | ***20*** |  |
| 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | ***8*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |  |
| ***Практические занятия 3.*** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 4.***Понятие и порядок заключения договора о материальной ответственности | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 5.***Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 6.***«Расчет заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности» | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 7.***«Решение ситуационных задач по теме «Трудовой договор» | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Практические занятия 8.***«Решение ситуационных задач по теме «Правовое регулирование оплаты труда» | ***2*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.**Источники информации**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*** |  |
| ***Тема 2.2.******Механизм формирования и формы оплаты труда*** | ***Содержание учебного материала*** | ***11*** |  |
| ***1.***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. | ***7*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***2.***Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***3***.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | ***ОК 1-ОК5, ОК7,* ЛК 16, 18, 19, 20, 21** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. | ***2*** |  |
| ***Дифференцированный зачёт*** | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | ***70*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
* дидактический материал.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением
* проектор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основные источники:**

* 1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов учреждений СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2020

**Периодическая печать**

1. «Школа гастронома» – журнал – 2020 - 2022 гг.
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| -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 хозяйственные отношения;-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;-формы и системы оплаты труда;-механизм формирования заработной платы;-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль****при провдении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| -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. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

11