

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Филиппова Виктория Александровна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 30.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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 ПК 6.1-6.6 | 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. | 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 |
| ОК 01 | 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 |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации |

| | | |
|-------|--|--|
| | Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | 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 |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | 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 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | 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 | 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | 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 |

| | | |
|-------|---|--|
| ОК 11 | 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 |
|-------|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Объем образовательной программы | 78 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические занятия | 28 |
| самостоятельная работа | 18 |
| <i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i> | 12 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

| <i>Наименование разделов и тем</i> | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i> | <i>Объем часов</i> |
|--|---|--------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 32 |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | Содержание учебного материала | 8 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие экономики и права. 2. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. 3. Основные направления социально-экономического развития России. 4. Производство как процесс создания полезного продукта. 5. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 6. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 7. Монополия, антимонопольное законодательство. 8. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практические занятия 1. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Реферат: «Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития» | 4 |
| | | |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 8 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность предпринимательства, его виды. 2. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение . 3. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. 4. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 5. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 6. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. 7. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 8. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, | |

| | | |
|--|---|-----------|
| | достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | <p>Практические занятия 2. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)</p> <p>Практические занятия 3. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.</p> <p>Практические занятия 4. Деятельность фондов поддержки малого предпринимательства.</p> | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"»</p> | 4 |
| Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда | | 52 |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения | Содержание учебного материала | 4 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. 2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. 3. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. 4. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | <p>Практические занятия 5. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора</p> <p>Практические занятия 6. Изменения условий трудового договора.</p> <p>Практические занятия 7. Договор о материальной ответственности.</p> <p>Практические занятия 8. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.</p> | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Трудовой кодекс РФ» Реферат на тему: «Зона материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания» Сообщение на тему: «Решение ситуационных правовых задач» Сообщение на тему: «Права и обязанности работников предприятий общественного питания»</p> | 10 |
| Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты | Содержание учебного материала | 12 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Политика государства в области оплаты труда. 2. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. 3. Формы и системы заработной платы | |

| | | |
|---------------------------------|--|-----------|
| труда | 4. Формирование фонда оплаты труда в организации 5. Определение средней заработной платы. 6. Мотивация труда, виды и способы. 7. Техническое нормирование труда. 8. Гарантии и компенсации при оплате труда. 9. Удержания из заработной платы, их виды. 10. Льготы по НДФЛ. 11. Налоговая декларация по налогу НДФЛ. 12. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Практические занятия 9. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач. Практические занятия 10. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач. Практические занятия 11. Налогообложение заработной платы работника. Расчет НДФЛ. Решение задач. Практические занятия 12. Налоговые льготы по расчету НДФЛ. Решение задач. Практические занятия 13. Обязательное социальное страхование работника. Решение задач. Практические занятия 14. Расчеты страховых взносов во внебюджетные страховые фонды РФ. | |
| | Всего | 78 |
| Промежуточная аттестация | | 12 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оснащение кабинета:

Рабочие место преподавателя – 1 шт,

Стул преподавателя-1шт,

Стол для обучающихся-15шт,

Стулья для обучающихся -30шт,

Шкаф книжный – 1шт, доска учебная -1 шт.

Технические средства обучения:

Телевизор PHILIPS – 1шт,

Компьютер-1,

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 7; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ LibreOffice, браузер MicrosoftInternetExplorer, GoogleChrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник / А. М. Фридман. - 6-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 656 с.
2. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для средних специальных учебных заведений. — 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с
3. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 221 с.
4. Наумов, В. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебник / В.Н. Наумов, В.Г. Шубаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 437 с
5. 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).
6. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
7. 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).
8. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
9. 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.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. Правовые основы производства по уголовным делам в отношении несовершеннолетних: Монография/Левченко О. В., Мищенко Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 124 с

Дополнительные источники:

1. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. *Савицкая Г.В.* 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Инфра-М, 2009. - 536 с.
2. Жилинский С.Э. Предпринимательское право (правовая основа предпринимательской деятельности). - Учебник - Норма, 2012. - 944 с.
3. Калинина А.Э. Экономика фирмы: Производственные ресурсы и их эффективное использование: Учебно-методическое пособие для подготовки к семинарским и практическим занятиям и их проведения. - Волгоград: Изд-во ВолГУ, 2013. - 90 с.
4. Подолякин В.И. Основы экономики организации: стоимость и структура капитала: Учебное пособие. - Иваново: ИГТА, 2010. - 97 с.
5. Экономика организаций (предприятий). Курс лекций: Учеб. пособие./ Бондарец А. В., Скосырева Н. П. Волгоград: ВолгГТУ, 2010.
6. Экономика организации (предприятий): Учеб. пособие / Бондарец А. В., Бородина Т. В. Волгоград: ВолгГТУ, 2012. – 31 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека www.znaniium.com
2. <http://www.catalogxy.ru/books/>
3. <http://www.knigafund.ru/tags/>
4. <http://4du.ru/books/knigi>
5. <http://spisok-literaturi.ru/>

3.3 Используемые активные образовательные технологии:

В соответствии с частью 1 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация должна предусматривать при реализации среднего профессионального образования использование в образовательном процессе различных образовательных технологий.

| Вид занятия* | Используемые активные образовательные технологии |
|--------------|--|
| Л, У | Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i>); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации |
| ПР | Уроки-соревнования, деловые игры ,технология контекстного обучения (разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации, психологические и иные тренинги. Работа в парах, в тройках, частично-поисковая и исследовательская технологии, проектная технология, обсуждение видеофильмов |
| СР | Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология |

Л – ЛЕКЦИИ, У -УРОКИ, ПР – ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ,
СР- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| <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; -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 | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме экзамена в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. |
| <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 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. | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на/экзамене |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях</p> <p>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>- демонстрация умений организовывать собственную деятельность</p> <p>-демонстрация умений решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;</p> <p>- демонстрация умений находить и делать анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p>-факт участия в проектной деятельности</p> <p>-демонстрация умений работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение;</p> <p>-демонстрация умений эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>-демонстрация умений цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p> | <p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p> | <p>-демонстрация умений профессионального и личностного развития,</p> <p>- планирование заниматься самообразованием, повышением квалификации.</p> <p>занятий профессионального и личностного развития,</p> <p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать необходимые нормативные правовые акты;</p> <p>-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</p> <p>-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации</p> |
|---|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> | | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.</p> <p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах</p> <p>ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.</p> | | |
|---|--|--|

