

Министерство образования и науки Мурманской области
«Северный национальный колледж»(филиал государственного автономного
профессионального образовательного учреждения Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:52:12
+03'00'



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального
образования

43.01.09 Повар, кондитер

с. Ловозеро, Мурманской области
2022

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2022 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы учебной дисциплины
- 2 Структура учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
- 5 Возможности использования программы в других ПООП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сроком обучения 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 3 Товароведение продовольственных товаров, ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний:

Уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

Знать:

- понятия спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда

1.4. В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОСВАИВАЕТ ЭЛЕМЕНТЫ КОМПЕТЕНЦИЙ:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Понятия спроса и предложения на рынке услуг.</p>

<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> <p>Применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p>

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельность	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		программное обеспечение	деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания; применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей	понятия спроса и предложения на рынке услуг; особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;

		и в профессиональной деятельности; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; типовые локальные акты организации; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	3
<i>Итоговая аттестация в форме ЗАЧЕТА</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.4 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	1-2 Цель и задачи учебной дисциплины, ее роль в формировании у обучающихся профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов учебной дисциплины. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины	1		ОК 1-7, 9,10
Раздел 1. Производственная деятельность в условиях рыночной экономики				
Тема 1.1. Рыночный механизм	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3-4 Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. 5-6 Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. 7-8 Закон предложения. Концепция равновесия рынка. 9-10 Устойчивость равновесия. Рыночные структуры.	1,2		
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	11-12 № 1 Закон спроса 13-14 № 2 Закон предложения		4	
Тема 1.2. Экономика фирмы: цели, организационные	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	15-16 Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия.	1,2		

формы				<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	17-18 Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности..	1,2		
	19-20 Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий	1,2		
	Тематика практических занятий		4	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	21-22 № 3 Производственная деятельность в условиях рыночной экономики	2	2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	23-24 № 4 Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке услуг.	2	2	<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Раздел 2. Экономика предприятий сферы обслуживания				
Тема 2.1. Производство, производительность труда.	25-26 Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	27-28 Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл.	2	2	
	29-30 Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал.	2	2	
	Тематика практических занятий		2	
	31 № 5 Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	32 № 6 Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда			

Тема 2.2. Издержки. Ценообразование.	33-34 Издержки предприятия и себестоимость его услуг. Классификация издержек предприятия. 35- 36 Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование.	2	4	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
Тема 2.3. Труд и заработная плата	37-38 Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата.	2	2	
	Тематика практических занятий 39 -40 № 7 Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
Раздел 3. Правовые основы профессиональной				
Тема 3.1. Правовое регулирование экономических отношений	41-42 Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. Правовое регулирование экономических отношений. Виды и формы собственности, правовые и экономические отношения собственности.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 3.2 Труд и социальная защита	43-44 Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор. Трудовая дисциплина. 45-46 Рабочее время и время отдыха. Материальная ответственность сторон трудового договора.	2	4	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	47-48 ЗАЧЕТ	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта занятий, изучение правовых документов, регулирующих вопросы труда и отдыха.	3	4	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- нормативно-правовая документация.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001 г.) (ред. от 25.11.2009 г.).

Федеральный закон от 09.02.2007 г. № 16-ФЗ «О транспортной безопасности» (с изменениями от 23.07.2008 г., 19.07.2009 г., 07.02.2011 г.).

Борисов Е.Ф. Основы экономики: Учебник для ссузов. М.: Дрофа, 2015.

Горфинкель В.Я., Швандар В.А. Экономика предприятия. М.: Юнити, 2016.

Горфинкель В.Я. Экономика организации (предприятия). М.: Юнити-Дана, 2014.

Карпецкая Д.В. Правовое регулирование деятельности отрасли (железнодорожный транспорт). М.: УМК МПС России, 2014.

Клюка О.Е. Правовое обеспечение профессиональной деятельности на железнодорожном транспорте: Учебное пособие для студентов техникумов и колледжей ж.-д. трансп. М.: ГОУ «УМЦ ЖДТ», 2015.

Дополнительные источники:

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 г. № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 г. № 7-ФКЗ).

Гражданский кодекс РФ (с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 г. № 161-ФЗ).

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (по состоянию на 01.01.2011 г.).

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 г. № 63-ФЗ (принят ГД ФС РФ 24.05.1996 г.) (ред. от 29.11.2010 г.).

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Шишкина Л.Н. Транспортная система России: М.: УМК МПС России, 2001.

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов (на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями), контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или

дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

3.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;</p> <p>Применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</p> <p>Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p>	<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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>
<p>Понятия спроса и предложения на рынке услуг;</p> <p>Особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;</p>	<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,</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p>

<p>Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;</p> <p>Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>Типовые локальные акты организации;</p> <p>Организационно-правовые формы организаций;</p> <p>Формы оплаты труда</p>	<p><i>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i></p>
---	---	--

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С УНИВЕРСАЛЬНОЙ ШКАЛОЙ (ТАБЛИЦА).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки:

- 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.03.02 Менеджмент;

- 38.03.06 Торговое дело;

- 38.03.07 Товароведение;

- 43.03.01 Сервис;

- 43.03.03 Гостиничное дело;

по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки

- 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.04.02 Менеджмент;

- 38.04.06 Торговое дело;

- 38.04.07 Товароведение;

- 43.04.01 Сервис;

- 43.04.03 Гостиничное дело;

по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки

19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

☐ ☐ в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

☐ ☐ в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

☐ ☐ в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

☐ ☐ в области приготовления горячих напитков (барриста);

☐ ☐ в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий

☐ ☐ в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.