

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

2016

Рецензенты:

Внутренний

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Клюкина О.Н., к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»,
ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ»

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

- ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий питания;
- подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий питания в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение организационно-правовых форм организаций и их особенностей в индустрии питания;
- изучение основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения в индустрии питания;

- изучение механизмов формирования заработной платы и форм оплаты труда сотрудников предприятий питания;
- изучение факторов, влияющих на ценовую политику в меню.

В результате освоения дисциплины **ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях*
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;* • защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства* • проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты*** • планировать меню с учетом потребительских предпочтений**

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики;* • организационно-правовые формы организаций;* • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;* • механизмы формирования заработной платы; <p>формы оплаты труда*</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания*** • правила и технологии расчетов с потребителями *** • технологии наставничества и обучения на рабочих местах *** • факторы, влияющие на ценовую политику в меню** • принципы управления предприятием питания**
---------------------	---

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Принципы рыночной экономики			
Тема 1.1. Механизмы рыночной экономики	Содержание учебного материала		
	1 <i>Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, принципы рыночной экономики, отрасль в условиях рынка, основные направления структурной перестройки.</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме - Механизмы рыночной экономики, сообщение по темам: «Структура экономики России», «История рынка России» Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Разработка конспекта по теме «Место предмета в системе экономических знаний»,		
Тема 1.2. Экономика предприятий отрасли общественного питания	Содержание учебного материала		
	1 <i>Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-правовые формы предприятий города Саратова.</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: Предприятия общественного питания города Саратова. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам параграфа). Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием		

	<p>рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление доклада.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Доклад по теме: «<i>Виды предпринимательской деятельности</i>». Сообщение по теме: «<i>Структура ресторана (на конкретном примере)</i>»</p>		
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности			
<p>Тема 2.1.. Предпринимательство в период экономического кризиса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 <i>Зарождение предпринимательства. Сущность предпринимательства. Условия и факторы развития предпринимательства. Виды предпринимательства.</i></p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам параграфа)</p> <p>Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работы (доклада).</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Доклад по теме: «<i>Кто такой предприниматель?</i>»</p>		
<p>Тема 2.2. Предпринимательская деятельность: организация и управление</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 <i>Виды предпринимательства. Функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях, по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России.</i></p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания .</p> <p>Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов).</p> <p><i>1. Подготовка проекта собственной бизнес-идеи</i></p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Доклад по теме: «<i>Предпринимательская деятельность в современной России</i>».</p>		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		

Развитие малого предпринимательства в регионе. Маркетинг в предпринимательской деятельности	1	<i>Особенности предпринимательской деятельности в Саратовской области. Задачи государства и Саратовской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Особенности предпринимательской деятельности в Саратовской области в условиях кризиса. Маркетинг в предпринимательской деятельности. Основные подходы в маркетинговой деятельности. Функции маркетинга в деятельности предпринимательства. Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги. Маркетинговое исследование. Направления маркетинговых исследований.</i>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания по подготовке к лабораторной и контрольной работам. Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов). 1. Подготовка реферата «Субъекты малого предпринимательства в моем регионе» Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад по теме: «Особенности предпринимательской деятельности в Саратовской области», «Роль маркетинга в предпринимательской деятельности».</p>			
Тема 2.4. Финансовый менеджмент предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала			
	1	<i>Финансовый менеджмент понятие, сущность, функции. Управление финансами предприятия в рыночной экономике. Основные направления профессиональной деятельности финансового менеджера.</i>		
<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам). Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад по теме: «Финансовый менеджмент предпринимательской деятельности» 2. Сообщение по темам: «Факторы, влияющие на ценовую политику меню. Учет потребительских предпочтений в меню»</p>				
Тема 2.5.	Содержание учебного материала			

Налогообложение предпринимательской деятельности.	1	<i>Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса. Понятие и характеристика общего режима налогообложения. Специальные налоговые режимы: упрощенная система налогообложения, система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход по отдельным видам предпринимательской деятельности. Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения. Ответственность за нарушение налогового законодательства</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания . Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад по теме: «Налогообложение предпринимательской деятельности»			
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности				
Тема 3.1. Организационно - правовые формы организаций	Содержание учебного материала			
	1. <i>Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы юридического лица этапы процесса образования юридического лица. Частное предпринимательство: правовые формы его организации - без привлечения наемного труда и с привлечением наемного труда. Коллективное предпринимательство - хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы; арендные и коллективные предприятия. Совместная предпринимательская деятельность: понятие, юридические формы.</i>			
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам). Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад по теме: «Организационно - правовые формы организаций»				
Тема 3.2.	Содержание учебного материала			

Законодательство о труде	1	<i>Трудовое законодательство разных уровней, трудовой договор, материальная ответственность сторон трудового договора, правовое регулирование договорных отношений. Персонал предприятия, его классификация. Отбор, подбор, оценка персонала. Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание. Срочные трудовые договоры. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора по различным основаниям. Особенности заключения, изменения, расторжения трудовых договоров, заключенных между индивидуальным предпринимателем-работодателем и работником. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность работодателя за нарушение трудового законодательства. Способы защиты трудовых прав работника, государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства, защита трудовых прав работников профессиональными союзами, трудовые споры.</i>		
		<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам). Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, электронных презентаций). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение и заполнение договора хозяйственной деятельности 2. Доклад по теме: «Трудовой договор», «Роль профсоюзов на предприятии». 		
		Дифференцированный зачет:		
			Всего:	

Пояснение:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» требует наличия учебного кабинета, не требует наличия мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин» по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»:

1. Кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям
2. Кабинет истории имеет комплект специализированной мебели для:
 - организации рабочего места учителя;
 - организации рабочих мест обучающихся;
 - рационального размещения и хранения средств обучения;
 - организации использования аппаратуры.
3. В кабинете имеется интерактивная доска, персональный компьютер, проектор, колонки
4. Программное обеспечение для интерактивной доски
5. Программное обеспечение для персонального компьютера:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
 - Программы утилиты (антивирусная программа ESETNOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
 - Программа для распознавания текста FineRead
 - Программа для работы с видеопроектором
 - Программа выхода в сеть Интернет Opera, MozillaFirefox (через переносной модем)
6. Установлен встроенный секционный шкаф для хранения учебного оборудования
7. Боковая стена (противоположная окнам) используется для постоянной и временной экспозиции.
8. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»:
 - Учебные пособия
 - Лазерные диски с презентациями к урокам
 - Тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля
 - Накопительные папки с индивидуальными заданиями для студентов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 336 с.

2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 144 с.

3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 424 с.

Дополнительная литература:

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2
3. Трудовой Кодекс РФ 4. Кодекс РФ об административных правонарушениях
5. ФЗ О защите прав потребителей
6. ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности
7. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
8. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов
9. ФЗ Об охране окружающей среды
10. ФЗ О техническом регулировании
11. ФЗ О защите конкуренции

Интернет-ресурсы:

1. <http://be.economicus.ru> - Основы экономики: вводный курс
2. <http://www.opes.ru> - Открытая экономика: информационно-аналитический сервер

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Усвоенные знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; 	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики. 	<p>Текущий контроль (доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов 	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад,</p>

гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.	сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
Освоенные умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; 	Текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, доклад). Экспертная оценка по критериям.
<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формирование плана производства и реализации продукции. 	Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад). Экспертная оценка по критериям.
<ul style="list-style-type: none"> - понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулировании цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей 	Текущий контроль (устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критериям.
<ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста. 	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования I/ WSR, WS

*** - требования профстандартов