



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ -МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
директора БУ «Когалымский
политехнический колледж»
№ 243
« 01 » сентября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.

Форма обучения очная
Курс 3
Семестр 6

Когалым, 2018

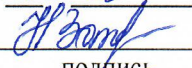
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНА

на заседании методического объединения технического профиля

Протокол № 1 от «01» 09 2018г.

Руководитель МО  Н.В.Зотова
подпись

СОГЛАСОВАНА

Методист  И.В.Рыбакова
подпись

Педагог-библиотекарь  Л.Н. Родионова
подпись

Разработчики: преподаватель БУ «Когалымский политехнический

колледж»  Ф.З.Омарова
подпись

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»

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	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты 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	Основы предпринимательской

	коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	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	50
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
самостоятельная работа	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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		
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	
	<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 (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	
	<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	4
	Практические занятия 2. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2
	Практические занятия 3. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	1
	Практические занятия 4. Деятельность фондов поддержки малого предпринимательства.	1
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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»	2
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		32
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудо- вые отношения	Содержание учебного материала	
	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	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практические занятия 5. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2
	Практические занятия 6. Изменения условий трудового договора.	2
	Практические занятия 7. Договор о материальной ответственности.	2
	Практические занятия 8. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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.	4	
Тема 2.2. Механизм	Содержание учебного материала	
	1. Политика государства в области оплаты труда.	

формирования и формы оплаты труда	2. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. 3. Формы и системы заработной платы 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	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	<i>Практические занятия 9.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач.	<i>1</i>
	<i>Практические занятия 10.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач.	<i>1</i>
	<i>Практические занятия 11.</i> Налогообложение заработной платы работника. Расчет НДФЛ. Решение задач.	<i>1</i>
	<i>Практические занятия 12.</i> Налоговые льготы по расчету НДФЛ. Решение задач.	<i>1</i>
	<i>Практические занятия 13.</i> Обязательное социальное страхование работника. Решение задач. <i>Практические занятия 14.</i> Расчеты страховых взносов во внебюджетные страховые фонды РФ.	<i>1</i>
Экзамен		
Итого	50	
Аудиторная работа	42	
Самостоятельная работа	8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин. Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели (25 чел.), доска, рабочее место преподавателя, телевизор, DVD, видеоматрица, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, видеоматериалы

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

Основные источники:

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / В.В. Румынина. – М.: Академия, 2016. - Текст: непосредственный
2. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.Г.
3. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 333 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104442-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003313> (дата обращения: 17.01.2020)
- Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106205-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001516> (дата обращения: 17.01.2020)

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
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</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>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<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> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на/экзамене</p>

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.</p> <p>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 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 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>
---	--	---

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.

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.

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.

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.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах

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.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	