Министерство Образования и науки Тамбовской области

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УВАРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании цикловой комиссии  Социальная сфера  Протокол №\_\_от «\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.М.Рыбакова | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Б. Кухарская  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной Деятельности

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Уварово, 2024

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», УГС 43.00.00 Сервис и туризм Приказ (Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уваровский политехнический колледж»

Разработчики:

Латышева В.Н., преподаватель ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»

Алферьева Ю.А., методист ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2**](#_Toc156825287)

[**1. Общая характеристика** Ошибка! Закладка не определена.](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**](#_Toc156825290)

[**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 13**](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 13](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 14](#_Toc156825293)

[**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 16**](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 16](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 16](#_Toc156825298)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 17**](#_Toc156825299)

**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Оп.04 Экономические и правовые основы проФЕССИОНАЛЬНОЙ Деятельности**

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цели дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:

- ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий общественного питания;

- подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий общественного питания.

Дисциплина ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  определять этапы решения задачи;  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия;  определить 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;  структуру плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; | 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 в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности | - |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений | - |
| ОК.06 | проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии;  применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по профессии;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | - |
| 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 | 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 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-   водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;   * мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   – безопасно править кухонные ножи;  – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема прдуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика;   правила поверки весоизмерительного оборудования | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК 2.1 | * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной   машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;   * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад | * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том   числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и   * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад;   виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;   подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад | * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок   подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 4.1 | * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных   и горячих сладких блюд, десертов, напитков   * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад | * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых   продуктов;   * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;   правила оформления заявок на склад | – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 5.1 | * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в   соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для   порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад;   виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; | * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| ПК 6.1 | Изменять ассортимент блюд детского питания в зависимости от изменения спроса;  Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах;  Изготовлять, творчески оформлять и презентовать блюда детского питания;  Составлять калькуляцию | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд детского питания;  Технологии приготовления блюд детского питания;  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд детского питания;  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд детского питания, при их тепловой обработке | Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд детского питания  Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд детского питания  Приготовления и оформления блюд детского питания  Контроля хранения и расхода продуктов на производстве  Контроля качества приготовления блюд детского питания  Подготовки товарных отчетов по производству блюд детского питания  Оценивать качество готовых блюд |

**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные знания, умения** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 | Знание действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения;  Приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования | Тема 1.2 Организационно-правовые формы | 4 | Увеличено с целью изучения действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области экономического и правового обеспечения деятельности предприятия, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования |

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
| Учебные занятия, из них: | 38 | 28 |
| теоретические | 30 | 20 |
| практические | 8 | 8 |
| Самостоятельная работа | 2 | - |
| Промежуточная аттестация в форме диф.зачета | 2 | - |
| Всего | **40** | **28** |

**2.2. Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.** | **Объем, ак. ч. /  в том числе  в форме практической подготовки,  ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1.Основные принципы рыночной экономики** | | **22/14** |  |
| **Тема 1.1**  **Рынок и его функционирование в современных условиях** | **Содержание** | **10/8** | ОК-01.ПК1.1 |
| Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов  Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | 2 |
| Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). | 2/2 |
| Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. | 2/2 |
| Организационно-правовые формы организаций. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | 2/2 |
| **В том числе практических занятий** | **2/2** |
| Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач). | 2 |
| **Тема 1.2 Организационно-правовые формы** | **Содержание** | **12/6** | ОК-01,02,03,05,06 ,09  ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1 |
| Организационно-правовые формы предприятий установленные ГК РФ. | 4 |
| Виды и особенности, достоинства и недостатки. | 2/2 |
| Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 2/2 |
| **В том числе практических занятий** | **2/2** |
| Расчет цены на готовую продукцию | 2/2 |
| **В том числе самостоятельная работа обучающихся**  Хозяйственные отношения. | **2/0** |
| **Раздел 2.Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения** | | **18/14** |  |
| **Тема 2.1 Порядок трудоустройства** | **Содержание** | **12/8** | ОК-01,02,03,05,06 ,09  ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1 |
| Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | 4 |
| Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. | 2/2 |
| Дисциплина труда и трудовой распорядок. | 4/4 |
| **В том числе практических занятий** | **2/2** |
| Определение порядка заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | 2 |
| **Тема 2.2**  **Материальная ответственность** | **Содержание** | **6/6** | ОК-01,02,03,05,06 ,09  ПК1.1,2.1,3.1,4.1,5.1,6.1 |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. | 2/2 |
| Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров. Разрешение трудовых споров | 2/2 |
| **В том числе практических занятий** | **2/2** |
| Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. | 2/2 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего** | | **40** |  |

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

КабинетСоциально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП:

- комплект учебно-наглядных пособий;

-техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- столы и стулья для преподавателя и студентов;

- доска классная;

- шкафы для хранения наглядных пособий, учебно-методической документации.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

**3.2. 1 Основные печатные и/или электронные издания**.

1. Конституция Российской Федерации

2. [Кнышова Е.Н. Экономика организации. - М.: ФОРУМ:ИНФР](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bimages%2Fsearch%3Bimages%3B%3B&text=&etext=1988._RM3b_P24qNpb4HrqBG5hAU3zzTU30Wbcju-sR2pymdocsiMSVjtKnUdlW2Ird2EN8RFqJPWvbPt5Qmz3cNJwFHfMpfhPbSVqPh1O9hwbduwlYhIOR9jJLNwh-xJZB2Q8XbLhTTB9p6KdSjKMxRq8AwIDdisQ84roti7yTSFsKk.f02a00d098ce3c284d9cd5c47dc3dfc55950bf72&uuid=&state=tid_Wvm4RM28ca_MiO4Ne9osTPtpHS9wicjEF5X7fRziVPIHCd9FyQ,,&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxa1hlZ25CM3pmOUl5ckUyQ0Z2TWNMd09rdWlMblgtdkp0MTNIeUxBUFlSY0hRZFhmR0d5NXVKQ3lzMDBVbTltcHZuZF9sbmJDbHdJa3RxMjZyRUViRU1BWmlEajUtTUF2T29LMk02dnlwR3lPS2RhdjFveFF6bDVQVUlkdXB0RjFBLCw,&sign=cbc13274d1ab6a642acb920959580d6f&keyno=0&b64e=2&l10n=ru) 2020.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации

4.Трудовой кодекс Российской Федерации

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

6. Уголовный кодекс РФ

7. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 23 июля 1993г. № 5487-1(с изменениями и дополнениями)

8. Инструкции по охране труда.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1.Козлова Т.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие для СПО. - М.: ГЭОТАР - Медиа, 2021.

2.Липсиц И.В. Бизнес-план - основа успеха. М., Дело. 2020.

3.Липсиц И.В. Преподавание курса: «Введение в экономику и бизнес», М.. 2019.

4.Липсиц И.В., Любимов Л.Л., Антонов Л.В. Раскрывая тайны экономики. М., Вита-Пресс, 2020.

5.Липсиц Игорь Владимирович Основы экономики: учебник для спо.— М.: ГЭОТАР- Медиа, 2019.

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.М. Вита-Пресс. 2021

7.Новоселов В.П. Профессиональная деятельность работников пишеблока: Ответственность, права, правовая защищенность. Новосибирск, 2020.

8.Новоселов В.П., Канунникова И.З. Правовое регулирование профессиональной деятельности работников торговли. Новосибирск: Издательство «НГОНБ», 2021.

**4. Контроль и оценка результатов**

**освоения ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| Знает:  - принципы рыночной экономики;  - организационно-правовые формы организаций;  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  - механизмы формирования заработной платы;  - формы оплаты труда.  Умеет:  - 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 | распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определять этапы решения задачи;  определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию;  организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  знает экономические и правовые основы производственной деятельности предприятий общественного питания | Защита рефератов по экономическим и правовым темам.  Текущий контроль:  защита отчетов по  практическим занятиям;  экспертная оценка демонстрируемых умений,  выполняемых действий в процессе практических занятий.  Контрольная работа, тестирование,  дифференцированный зачет. |