

Министерство образования и науки Республика Татарстан
Государственное автономное предприятие
образовательного учреждения
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.16 Основы предпринимательской деятельности

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань

2022



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.Р. Скальская
« 05 » 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Основы предпринимательской деятельности составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Примерной программы», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессионального образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчики: Нафикова Ф.Х. преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от « 05 » 09 2022 г.

Руководитель МГ Камиллова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.16 «Основы предпринимательской деятельности»

является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного 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.

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций; 	<p>ЛР 2</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 20

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.16 «Основы предпринимательской деятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2 ЛР 13 ЛР 20	<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. 	<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

1.4 Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла – История, Основы безопасности жизнедеятельности, Экономика отрасли и предприятия, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Технология планирования профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учета, Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы (академических часов) всего 36 часов; нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 36 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 20 часов;
- лабораторных и практических занятий - 16 часов;
- самостоятельной работы - 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме- дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	36
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16
«Основы предпринимательской деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предпринимательство в России			16		
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Сущность предпринимательства	1		
	2.	Функции и принципы предпринимательства	1		
Тема 1.2. Предпринимательская среда	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Сущность предпринимательской среды и конкуренция	1		
	2.	Внутренняя и внешняя предпринимательская среда	1		
Тема 1.3. Типология предпринимательства	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5
	1.	Классификация предпринимательства	1		

	2.	Виды предпринимательской деятельности	1		ЛР 2, 13, 20
	Практическое занятие №1		4	2	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Проектирование организационной структуры и определение	2		
	2.	Разработка стратегического и тактического планов предприятия	2		
Тема 1.4. Субъекты предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	1		
	2.	Индивидуальный предприниматель без образования юридического лица	1		
	Практическое занятие №2		2	2	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2		
Раздел 2. Малое предпринимательство			4		

Тема 2.1. Малое предпри- мательство на современном этапе	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства	1		
	2.	Преимущества и недостатки малого предпринимательства	1		
	Практическое занятие №3		2	2	
1.	Оценка состояния малого предпринимательства в экономике России и регионе	2			
Раздел 3. Практика предпринимат ельс-кой деятельности		20		ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20	
Тема 3.1. Открытие своего дела	Содержание учебного материала		4	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Сущность понятия и концепции бизнеса	1		
	2.	Варианты организации предпринимательской структуры	1		
	3.	Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей	1		

	4.	Финансовое обеспечение деятельности бизнеса	1		
	Практическое занятие №4		4	2	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Составление документов для открытия своего дела	2		
	2.	Разработка бизнес-плана	2		
Тема 3.2. Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Понятие и функции налогов. Налоговая система Российской Федерации	1		
	2.	Специальные налоговые режимы	1		
	Практическое занятие №5		2	2	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Заполнение налоговой декларации	2		
Тема 3.3. Предпринимательский риск	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Сущность, функции и классификация предпринимательского риска	1		
	2.	Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска	1		

	Практическое занятие №6		2	2	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Анализ и управление экономическими рисками	2		
Тема 3.4. Прекращение предпринимательских организаций	Содержание учебного материала		2	1	ОК1-ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР 2, 13, 20
	1.	Ликвидация и несостоятельность (банкротство) предпринимательских организаций	2		
Всего:			36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3 Условия реализации учебной дисциплины.

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: рабочий стол преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, дидактический материал.

Технические средства обучения: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением, система мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

а) основные нормативные источники

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 // Рос. газ. — 1993. — 25 дек.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (ч. 1). — Ст. 1.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (ч. 1). — Ст. 3.

б) основная литература

1. Буров В.Ю. Основы предпринимательства: учебное пособие. – Чита, 2019. – 441 с.
2. Основы экономики и бизнеса[Электронный ресурс]: Учебное пособие для учащихся средних проф. учебных заведений /Шевелева С.А., Стогов В.Е. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.-431с.//ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа:<http://znanium.com>

3. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 272 с.: //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

4. Основы организации труда: экономические и правовые аспекты [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Под ред. В.И. Шкатуллы, Л.М. Суетиной. - М.: НОРМА, 2018. - 528 с.: //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: Краткий курс/Матвеев Р. Ф. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 128 с.//ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: Учебник/Тыщенко А. И. - 3 изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 224 с.//ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

7. Основы права [Электронный ресурс]: Учебник / О.В. Воронцова, З.А. Ахметьянова, Н.Р. Вотчель; Под ред. А.Ю. Епихина, И.А. Тарханова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 400 с.//ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

8. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: Учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

Дополнительные источники:

1. Крутик А.Б., Решетова М.В. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.seprava.ru>

<http://be.economicus.ru>

<http://www.opec.ru>

<http://www.hro.org>

www.tbis.ru

www.nalog.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формируемые компетенции (профессиональные и общие компетенции), личностные результаты воспитания (ЛР)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Экзамен. Оценка по эталону.

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p>	
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Умение</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ЛР 2, 13, 20</p>	<p>Умение</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного</p>	<p>Умение</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p>	

ассортимента ЛР 2, 13, 20		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ЛР 2, 13, 20	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой	

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	продукции;	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Знание принципов рыночной экономики	Защита портфолио
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Знание организационно-правовых форм организаций	Решение проблемных ситуаций
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые	Решение проблемных ситуаций

	отношения;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знание механизмов формирования заработной платы	Защита практической работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знание форм оплаты труда	Защита практической работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ЛР 2, 13, 20	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения	Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);

чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения	Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ЛР 2, 13, 20	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения	Защита практической работы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения	Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения	Защита практической работы

--	--	--

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

