

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

Протокол **№ 10**

от « 15 » мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____ / С.А. Спецов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ /Г.Ф. Рамазанова/

« 15 » мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности**

для профессии
43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного

уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 «Повар судовой»

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Код	Личностные результаты (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 18	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства
ЛР 19	Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- организационно-правовые формы организаций;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы оплаты труда.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

КодПК	Содержание компетенции
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное)
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе

ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

Консультации – 4 часа.

Дифференцированный зачет – 2 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в составе объема часов)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1	Правовое регулирование экономических отношений	36		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4		
Экономика и экономические отношения	1. Понятия экономики и экономических отношений. Предпринимательская деятельность, её признаки. Виды и функции предпринимательства.	2	2	
	2. Предпринимательские отношения . Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности.	2	2	ЛР4,7,8, 9,10,11, 18,19
Тема 1.2	Содержание учебного материала	6		
Субъекты предпринимательской деятельности.	1. Понятие и структура предпринимательских правоотношений. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки. Понятие собственности. Формы собственности	2	2	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1
	2. Организационно-правовые формы юридических лиц (хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы и т.д.)	2	2	
	3. Повторение темы. Контрольная работа.	2	2	
	Самостоятельная работа: Написать доклады на темы: « формы собственности», « Признаки предпринимательской деятельности». Сделать сообщение о законодательных актах и других нормативных документах предпринимательской деятельности.	8		ЛР4,7,8, 9,10,11, 18,19
	Содержание учебного материала	4	2	
	1. Правовой статус индивидуального предпринимателя. Государственная регистрация.	2		

2.	Гражданская правоспособность. Дееспособность. Утрата статуса индивидуального предпринимателя.	2	
Содержание учебного материала		4	
1.	Понятие договора. Содержание договора. Формы договора. Виды договоров.	2	2
2.	Общий порядок заключения договоров. Изменение и расторжение договоров. Исполнение договора.	2	2
Самостоятельная работа			
Написать доклады на темы: « Виды договоров», « общий порядок заключения договоров»		4	
Правовое регулирование занятости и трудоустройства.		2	
1.	Что такое занятость. Виды занятости. Федеральная служба по труду и занятости. Понятие безработный. Правовой статус безработного. Пособие по безработице.	2	2
Содержание учебного материала		6	
1.	Понятие трудового договора. Виды трудового договора. Заключение трудового договора.	2	2
2.	Права и обязанности работника. Права и обязанности работодателя. Испытательный срок.	2	
3.	Оформление на работу. Переводы. Прекращение трудового договора. Причины расторжения трудового договора.	2	2
Содержание учебного материала.		6	
1.	Понятие рабочее время, его виды. Сверхурочное рабочее время. Совместительство.	2	2
2.	Режим рабочего времени, его виды. Учёт рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Порядок предоставления отпусков.	2	2
Содержание учебного материала.		4	
1.	Понятие заработной платы. Минимальный размер оплаты труда. Системы оплаты труда.	2	2
2.	Порядок и условия выплаты заработной платы.	2	2

	<p>Самостоятельная работа. Сделайте сообщение на темы: « Задачи Федеральной службы по труду и занятости Российской Федерации», « Понятие безработица», « Трудовой договор»</p> <p>Дифференцированный зачет (входит в объём часов аудиторных занятий)</p> <p>Максимальная учебная нагрузка</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>54</p> <p>36</p> <p>18</p>		
--	--	---	--	--

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета–«Товароведение пищевых продуктов».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся в соответствии с возрастными особенностями;
- рабочее место преподавателя;
- классная магнитная доска (мел, маркер),

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийное оборудование.

Учебно-методическое обеспечение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- видеотека по курсу - учебные фильмы по темам дисциплины.
- раздаточный материал.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы в библиотечном фонде имеются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, в том числе рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр.

2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям);

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации);

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации);

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.;

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.;

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.;

3.2.2 Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867.

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.;
ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.;

2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.;

3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019г. – 336 с.;

4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.;

5. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.;

6. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся проф. учеб. заведений/ А.И. Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2020 г.;

7. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2018 - 2022г.г.;

8. Журнал « Современный ресторан», М., 2018 – 2020 г.г.

Дополнительные электронные источники:

1. «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

3. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

4. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

3.3 Организация образовательного процесса

3.3.1 Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

При дистанционном освоении учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности требует наличия электронных средств общения, передачи информации и т.п.

Освоение программы при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, предполагает функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, в том числе чаты в мессенджерах, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся. Освоение программы предполагает наличие специальной электронной системы учета результатов образовательного процесса, в том числе в форме электронного журнала.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);
- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (например, вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде Колледжаи/или с применением других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде Колледжаи/или с применением

других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения;

- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;
- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде Колледжа или с применением других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения.

Основными средствами, используемыми для реализации данных технологий, являются:

3.3.2 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся (при наличии консультаций)

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

3.3.3 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация учебной дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде Колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными и/или электронными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде Колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории Колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников Колледжа, участвующих в реализации образовательной программы, а также лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на других условиях, в том числе из числа руководителей и работников Колледжа и иных организаций, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и в профессиональном стандарте

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы,

получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года. Обеспечивается прохождение стажировок педагогов по направлению преподаваемой дисциплины в организациях и на предприятиях реального сектора экономики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иные формы контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. При контроле могут применяться электронные формы обучения и контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части умений и знаний, личностные качества, компетенции профессиональные и общие:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания; - применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; 	<p>Наблюдение</p> <p>Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)</p> <p>Проведения практических занятий и лабораторных работ.</p> <p>Оценка деятельности обучающихся при освоении дисциплины</p>	<p>ПК 1.1 - 1.5</p> <p>ОК 1-7</p> <p>ЛР4,7,8,9,10,11,18,19</p> <p>ПК 2.1 -2.4</p> <p>ПК 3.1 – 3.10</p> <p>ПК 4.1</p>

<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые формы организаций; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы оплаты труда. 	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Контрольная работа по тестам.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ 	<p>ПК 1.1 - 1.5</p> <p>ОК 1-7</p> <p>ЛР4,7,8,9,10,11,18,19</p> <p>ПК 2.1 -2.4</p> <p>ПК 3.1 – 3.10</p> <p>ПК 4.1</p>
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся освоение профессиональных и развитие общих компетенций:

	Результаты (общие и профессиональные компетенции)	основные показатели оценки результата (критерии)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	чёткое различие концепций, относящихся к различным профессиональным направлениям; проявление высокого уровня самостоятельности при формировании профессиональных компетенций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного

	деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	деятельности оптимальность определения этапов решения задачи адекватность определения потребности в информации эффективность поиска адекватность определения источников нужных ресурсов разработка детального плана действий правильность оценки рисков на каждом шагу точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование

ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	целенаправленное и эффективное применение профессиональных навыков при самоподготовке к исполнению воинской обязанности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное)	четкое составление номенклатуры меню в соответствии с количеством и сроками	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания	демонстрация умения составления заявок в зависимости от особенностей продукции, сроков, количества	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	демонстрация способов оценки и контроля качества пищевых продуктов и полуфабрикатов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.	различие, применение и анализ условий и требований по хранению продуктов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов	применение нормативных требований по ведению учета движения продуктов	Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	применение нормативных требований по обеспечению санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация технологии и способов обслуживания холодильного оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания механического оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания теплового оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуску.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный

			контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный

			зачёт
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

В процессе освоения рабочей учебной программы дисциплины отслеживается формирование личностных качеств обучающихся, выраженных в виде личностных результатов:

Личностные результаты	Формы отслеживания
- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда;	- беседы - обсуждения
- стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	- беседы

<p>конструктивного «цифрового следа»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; - проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; - соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.; - сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой; - проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры; -уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства; - проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - обсуждения - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - уроки- игры - кинопрос - беседы - обсуждения - конкурсы - уроки-игры - кинопросм - диспут - участие в конкурсной деятельности; - участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности
---	--