

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБНОУ МРМК  
А.Ф.Цимбалов  
05.08.2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06.  
ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ  
ЕСТЕСТВЕННО – НАУЧНОГО ПРОФИЛЯ

Минеральные Воды 2018 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания естественно – научного профиля.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Бурко И.Б. преподаватель гуманитарных и социально – экономических дисциплин  
ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению  
на заседании МО гуманитарных дисциплин  
протокол № 1 от 31. 08. 2017 г.

Руководитель МО

/Коробкина С.В. /

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл «общеобразовательные дисциплины»

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

Освоение содержания учебной дисциплины «правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает достижение обучающихся следующих результатов:

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

### 1.4. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

#### Формируем общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного

развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Формируем профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>
практические занятия	10
контрольные работы	<i>не предусмотрены</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>не предусмотрены</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>не предусмотрены</i>
рефераты	7
систематическая проработка конспектов занятий, работа с текстом учебника.	7
работа с дополнительной литературой и периодическими изданиями.	7
выполнение опережающих заданий.	
выполнение исследовательских заданий, докладов о проделанной работе и её результатах.	
подготовка презентаций по темам исследовательских заданий.	
выполнение письменных заданий в рабочих тетрадях.	10
<i>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированный зачет</i>	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>3 курс 1 семестр</b>		<b>72</b>	
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала: Гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	<b>1</b>	<b>2</b>
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся – не предусмотрены	-	
<b>Раздел 1. Гражданского права</b>		<b>39</b>	
<b>Тема. 1 Правовое регулирование гражданских правоотношений</b>	Содержание учебного материала: Использовать необходимые нормативные правовые акты. Защищать свои права в соответствии с гражданским кодексом. Организационно-правовые формы юридических лиц. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	<b>5</b>	<b>2</b>
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение тестового задания по теме «Правовое регулирование гражданских правоотношений»	<b>1</b>	<b>2</b>
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся: Правоспособность граждан. Понятие и виды сроков в гражданском праве. Ограничение дееспособности. Субъекты и объекты права собственности хозяйственных товариществ и производственных кооперативов. Товарищество как юридическое лицо. Общество с ограниченной ответственностью как юридическое лицо. Акционерное общество как юридическое лицо. Производственные и потребительские кооперативы как юридические лица. Субъекты и объекты гражданских правоотношений. Осуществление гражданских прав и осуществление обязанностей.	<b>8</b>	<b>2</b>

<b>Тема. 2 Право собственности и другие вещные права</b>	Содержание учебного материала: Законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	<b>5</b>	<b>2</b>
	Лабораторные работы – не предусмотрены	--	
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение тестового задания по теме «Право собственности и другие вещные права»	<b>1</b>	<b>2</b>
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Исковая давность и ее гражданско-правовое значение. Ценные бумаги как объекты гражданского права. Понятие и виды вещных прав. Собственность и право собственности. Понятие и виды общей собственности. Право собственности на жилые помещения. Защита права собственности и других вещных прав. Понятие и виды вещных прав. Субъекты и объекты наследственного права. Авторское право. Защита авторского права. Завещание имущества. Наследование имущества.	<b>7</b>	<b>2</b>
<b>Тема. 3 Правовое регулирование договорных отношений</b>	Содержание учебного материала: Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение тестового задания по теме «Гражданско-правовые договоры»	<b>2</b>	<b>2</b>
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Право собственности граждан, осуществляющих предпринимательскую деятельность. Недействительность сделок. Договор о купле – продажи. Договор поставка – товара. Розничная купля – продажа. Договор мены. Договор займа. Договор дарения	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Основные положения Конституции Российской Федерации</b>		<b>5</b>	
<b>Тема. 1. Основные положения Конституции</b>	Содержание учебного материала: Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы	<b>2</b>	<b>2</b>



<b>Российской Федерации</b>	человека и гражданина, механизмы их реализации.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение тестового задания по теме «Основные положения Конституции Российской Федерации»	2	2
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Защита гражданских прав.	1	2
<b>Раздел 3. Труд и социальная защита</b>		27	
<b>Тема. 1. Трудовое право как отрасль права</b>	Содержание учебного материала: Право социальной защиты граждан.	1	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся– не предусмотрены	-	
<b>Тема. 2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства</b>	Содержание учебного материала: Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся– не предусмотрены	-	
<b>Тема. 3 Правовое регулирование отношений по заключению коллективных договоров и соглашений</b>	Содержание учебного материала: Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.	3	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия:</b> 1. <b>выполнение задания</b> по теме «Изменение и прекращение трудового договора»	1	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Основание прекращения трудового договора.	1	2
<b>Тема. 4 Правовое регулирование рабочего</b>	Содержание учебного материала: Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.	2	2

<b>времени и времени отдыха</b>	Работа в коллективе.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия: 1. деловая игра о труде о социальной защите.	1	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся– не предусмотрены	-	
<b>Тема. 5 Система оплаты труда</b>	Содержание учебного материала: Понятие правового регулирования в сфере оплаты профессиональной деятельности. Повышение квалификации.	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение тестового задания по теме «Правовое регулирование занятости и оплаты»	1	2
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Трудовые поощрения.	1	2
<b>Тема. 6 Дисциплина Труда. Материальная ответственность сторон трудового договора.</b>	Содержание учебного материала: Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Эффективно общаться с коллегами , руководством, потребителями.	3	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия:</b> 1. выполнение задания по теме «Материальная ответственность»	1	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Дисциплинарная и материальная ответственность	1	2
<b>Тема. 7 Правовые основы охраны труда</b>	Содержание учебного материала: Виды административных правонарушений и административной ответственности.	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия– не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся– не предусмотрены	-	
<b>Тема. 8 Защита трудовых</b>	Содержание учебного материала:	2	2

<b>прав работников</b>	Механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. Виды административных правонарушений и административной ответственности.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия– не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Трудовые споры и порядок их разрешения.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема.9. Дифференцированный зачет</b>	Содержание учебного материала: Использовать необходимые нормативные правовые акты. Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации.	<b>2</b>	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия– не предусмотрены		<b>2</b>
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся– не предусмотрены	-	
	Примерная тематика курсовой работы ( проект)		Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		Не предусмотрено	
	всего		72

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ПОПД.

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся),
- комплект кодексов.
- комплект наглядных пособий.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий**

###### **Для студентов**

1. Конституция РФ. Элит. Москва: 2016г.
2. Трудовой кодекс РФ. Элит. Москва: 2016г.
3. Гражданский кодекс РФ. Элит. Москва: 2016г.
4. Гражданско-процессуальный кодекс. Элит. Москва: 2017г.
5. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности М.: Издательский центр «Академия» 2017
6. Сергеев, Толстой «Гражданское право»
7. Правила возмещения работодателем вреда, причиненного работникам, увечьем, профессиональным заболеванием либо иными повреждением здоровья, связанным с исполнением трудовых обязанностей.
8. Толкунова В.Н. Трудовые споры и порядок их разрешения.
9. закон РФ «О порядке разрешения коллективных трудовых споров».

###### **Для преподавателей**

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012

##### **Интернет-ресурсы**

[www. Consultant.ru](http://www.Consultant.ru)

[www. gumer. info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www. magister. msk. ru/library/library. htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

[www. krugosvet. ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www. liber. rsuh. ru](http://www.liber.rsu.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

[www. infoliolib. info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).

[www. library. spbu. ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).

###### **Интернет-ресурсы**

- [http:// internet-school. ru/](http://internet-school.ru/)
- [http:// www. school. edu. ru/](http://www.school.edu.ru/)
- [http:// school – collection. edu. ru/](http://school-collection.edu.ru/)

###### **Учебные и научные фильмы**

###### **Медиотека колледжа по ПОПД**

- ПОПД (электронный учебник) – М-В.: 2016.
- ПОПД (презентации) – М.: 2014, 2015, 2016

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме; Тест по разделам, по главам; Реферат, Практическое занятие. Вопросы для устного дифференцированного зачета по дисциплине.
Знать:	
основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме; Тест по разделам, по главам; Реферат, Практическое занятие. Вопросы для устного дифференцированного зачета по дисциплине.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интересов к будущей профессии;	Наблюдение в процессе текущей учебной деятельности; Решение ситуационных задач.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач области технологии продукции общественного питания;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умение принимать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполненных заданий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Умение определять задачи профессионального и личностного развития, планирование обучающимися	

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	повышение личностного и квалификационного уровня;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Использование новых технологий в профессиональной деятельности;	
		Итоговый контроль: дифференцированный зачет
<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.</p>		
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления.</p> <p>Умение анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- оценки выполнения практического задания;</li> <li>- оценки выполнения ситуационных заданий;</li> <li>- тестирования;</li> </ul>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления.</p> <p>Умение анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</p>	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления.</p> <p>Умение анализировать и</p>	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление		

сложных горячих соусов.	оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления. Умение анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления. Умение анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знание основ законов и правовых актов, регулировать правоотношения в процессе приготовления. Умение анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.		
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		