

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании  
педагогического совета

протокол № 1

от 27.08 2024 года

**ОДОБРЕНО:**

Заместитель директора

Учебно – производственной  
работы ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. Н. Бабеева

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. А. Жучинский

43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности**

Преподаватель: Цыганок Алёна Сергеевна

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер» с целью внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом международного опыта движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
  - профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
  - Требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг. НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
  - интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.
- В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения.
- Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК <sup>23</sup>  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;<br>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;<br>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;<br>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;<br>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;<br>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;<br>организационно-правовые формы организаций;<br>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;<br>способы ресурсосбережения в организации;<br>понятие, виды предпринимательства;<br>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;<br>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;<br>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;<br>формы и системы оплаты труда;<br>механизм формирования заработной платы;<br>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11                     | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br>Оформлять бизнес-план<br>Рассчитывать размеры выплат                                                                                                                                                                                                                                                                              | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности<br>Правила разработки бизнес-планов<br>Порядок выстраивания презентации<br>Виды кредитных банковских                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |             |           |
|--|-------------|-----------|
|  | по кредитам | продуктов |
|--|-------------|-----------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                   | Объем в часах |
|------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы                      | 80            |
| в т.ч. в форме практической подготовки               | 16            |
| в т. ч.:                                             |               |
| теоретическое обучение                               | 64            |
| практические занятия                                 | 16            |
| Самостоятельная работа <sup>24</sup>                 |               |
| Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена |               |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании  
педагогического совета

протокол № \_\_\_\_\_

от 27 08 2024 года

**ОДОБРЕНО:**

Заместитель директора

Учебно – производственной  
работы ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. Н. Бабеева

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. А. Жучинский

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Тематический план  
и содержание учебной дисциплины**

**2024 года**

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов <sup>25</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3             | 4                                                                                                             |
| <b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>38</b>     |                                                                                                               |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Принципы рыночной экономики</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b>     |                                                                                                               |
|                                                                   | 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Факторы производства, их классификация. общества и ограниченность ресурсов                                                                                                       |               | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК                                                                                    |
|                                                                   | 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, предложение                                                                                                          |               | ОК 01-05, ОК ОК 09, ОК                                                                                        |
|                                                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение и анализ информации о состоянии рынка федерации, тенденциях его развития.<br><b>Источники информации</b><br>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные<br><a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov.ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar.ru</a> |               |                                                                                                               |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>20</b>     |                                                                                                               |
| <b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>      | 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.                                                                        |               | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11                                                                          |
|                                                                   | 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.                                              |               | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11                                                                          |
|                                                                   | 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.                                                                                                                                                                                 |               | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>  |                                      |
| <b>Практическое занятие 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>  | <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b> |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"<br>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»<br><b>Источники информации</b><br>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция].<br>2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция)<br>3. |                                                                                                                                                                                                                                                       | -         |                                      |
| <b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>42</b> |                                      |
| <b>Тема 2.1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b> |                                      |
| <b>Основ<br/>ные<br/>полож<br/>ения<br/><br/>законодательст<br/>ва,<br/>регулирующие<br/>трудовые<br/>отношения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.<br>Дисциплина труда и трудовой распорядок.                                                                  |           | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников                                                                                                                       |           | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>  |                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Практическое занятие 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора                                                                                                                                                  | <b>4</b>  | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Практическое занятие 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br><b>Источники информации</b><br>Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция] | -         |                                      |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| <b>Тема 2.2.<br/>Механизм<br/>формирования<br/>и формы<br/>оплаты<br/>труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>16</b> |                                      |
|                                                                                 | 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. |           | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
|                                                                                 | 2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.                                                                                                                                                                      |           | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
|                                                                                 | 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся                                                                                       |           | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
|                                                                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                | <b>4</b>  |                                      |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда                                                                                                                                                 | <b>4</b>  | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
| <b>Экзамен</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |                                      |
| <b>Всего:</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          | <b>80</b> |                                      |

## 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,  
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### 1.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

#### 1.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

#### 1.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.

2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

6. 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.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения <sup>26</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-организационно-правовые формы организаций;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>-понятие, виды предпринимательства;</li> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>-определять потребность в материальных, трудовых</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>                                                                                                                                                            | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul>                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ресурсах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании  
педагогического совета

протокол № \_\_\_\_\_

от 27 08 2024 года

**ОДОБРЕНО:**

Заместитель директора

Учебно – производственной  
работы ГБОУ ПО ЛНР «НАК»

 С. Н. Бабеева

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБОУ ПО ЛНР «НАК»



С. А. Жучинский

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА  
ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

## 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

### 1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.

### 1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

| Квалификация<br>(сочетание<br>квалификаций) | Профессиональный стандарт                                                                                                                         | Компетенция<br>Ворлдскиллс |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Повар                                       | 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023    | «Поварское дело»           |
| Кондитер                                    | 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940 | «Кондитерское дело»        |
| Пекарь                                      | 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270   | «Хлебопечение»             |

### 1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

| Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции                                                                      | Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Демонстрационный экзамен</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              |
| 1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            |
| 2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих                                                     | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,                             |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сладких блюд, десертов, напитков<br>разнообразного ассортимента                                                                                      | напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                  |
| Приготовление, оформление и<br>подготовка к презентации и<br>реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий<br>разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для<br>приготовления, оформления и подготовки к презентации<br>и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских<br>изделий разнообразного ассортимента |

## 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

### 2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Комплект оценочной документации демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Агентством Ворлдскиллс.

### 2.2. Порядок проведения процедуры

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Организация процедуры сдачи ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) Аккредитация проводится бесплатно.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агентством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке

проведения ДЭ;

- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица №1

| Оценка ГИА                                                                     | "2"            | "3"             | "4"             | "5"              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% - 69,99% | 70,00% - 100,00% |

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных Агенством, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.