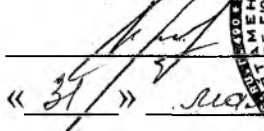


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ

  
« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УТР

 Ю.А. Юшкова

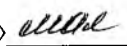
« 31 » мая 2018 г.

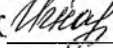
**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 »  2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Ольховская Л.В.: преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 3-5**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....6- 9**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
..... .10-11**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....12-14**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
	разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>26</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
самостоятельная работа	-
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Тема 1.</b> Экономика сферы услуг	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 01-05
	1. Сфера услуг в современном обществе. Состояние сферы услуг питания в России. Классификация услуг. Услуги и процессы обслуживания. Рынок услуг питания	2	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач на анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	Составить схему «Структура рынка услуг»		1	ОК 03-11 ПК 2.1-ПК 2.4
<b>Тема 2.</b> Спрос и предложение на рынке услуг	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1. Рыночная экономика: модель и реальность. Основные принципы рыночной экономики. Спрос. Закон спроса	1,2	1	
	2. Механизм ценообразования. Способы ресурсосбережения в организации	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	Практическое занятие № 2. Применение экономических знаний в конкретных производственных ситуациях по анализу спроса и предложения		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	Составить таблицу «Сравнительный анализ типов экономических систем». Написать эссе по теме «Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности»			
<b>Тема 3.</b> Организационно-правовые формы организаций	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 03-11
	1. Понятие юридического лица, его признаки	1	1	
	2. Организационно-правовые формы организаций, их классификация	2		
	3. Порядок создания, реорганизации, прекращения деятельности юридических лиц	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	Практическое занятие № 3. Анализ практических ситуаций по организационно-правовым формам юридических лиц		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	Составить таблицу «Организационно-правовые формы коммерческих юридических лиц»		2	
<b>Тема 4.</b> Понятие, виды предпринимательства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 11 ПК 2.1-2.4 ПК 5.1-5.3
	1. Понятие, виды предпринимательства	1	1	
	2. Предпринимательская деятельность	1,2		
	3. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	1, 2		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	Практическое занятие № 4. Анализ производственных ситуаций по способам предотвращения и минимизации предпринимательских рисков		2	
<b>Тема 5.</b> Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 02-11
	1. Понятие нормативно-правовых актов, регулирующих хозяйственные правоотношения	1	1	
	2. Общая характеристика Гражданского кодекса РФ	2		
	2. Основные положения Трудового кодекса РФ	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	Практическое занятие № 5. Анализ практических ситуаций по нормативно-правовым актам в сфере хозяйственных отношений		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
Составить алгоритм приема на работу в качестве повара-кондитера		2		
<b>Тема 6.</b> Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 03-11 ПК 3.1-3.2
	1. Трудовой договор – понятие, стороны, содержание, значение	2	1	
	2. Порядок заключения, изменения и прекращения, виды	2		
	3. Права и обязанности работника и работодателя			
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	Практическое занятие № 6. Решение практических ситуаций по заключению и прекращению трудового договора		2	
<b>Тема 7.</b> Формы и системы оплаты труда	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 05-11 ПК 2.1-2.5
	1. Понятие оплаты труда	1-2	1	
	2. Системы оплаты труда	2		
	3. Механизм формирования заработной платы	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		1	
Практическое занятие № 7. Применение экономических и правовых знаний при анализе ситуаций по оплате труда		1		
<b>Тема 8.</b> Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 04-11 ПК 5.1-5.3
	1. Понятие гарантий и компенсаций по трудовому праву	1-2	1	
	2. Порядок предоставления гарантий и компенсаций	2		
	3. Размеры удержаний из заработной платы	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		1	
	Практическое занятие № 8. Применение трудового законодательства по гарантиям и компенсациям		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
Составить таблицу «Гарантии и компенсации по трудовому праву»		3		
<b>Консультации</b>			4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Всего:</b>			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации (варочно – жарочное оборудование, механическое, холодильное оборудование):
- плакаты – 60 шт;
- образцы технологического оборудования (ПУ – 0,6; мясорубка МИМ – 82; МС 18 – 160; плиты электрические ПЭЖ – 4; шкаф жарочно – пекарный ШЖЭ – 3; холодильные шкафы, машина очистки картофеля, фритюрница бытовая “Минутка” блендер, миксеры, СММ, малогабаритная тестомесильная машина, сковорода электрическая);

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы, электронные плакаты.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (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

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.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

9. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.- 224 с.

10. Пястолов С.М. Экономическая теория: учебе для студентов сред. проф. Образования/ Пястолов С.М. -4 е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016г.-240с.

11. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2016 г.

#### **Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Котеров Н.П. Экономика организации: учебник для СПО / Котеров Н.П. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г.-288с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 8-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2015. -348с.

3. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2015г.

4. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В.Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017г.

5. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательных учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 6-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2016г.

#### **Интернет-источники:**

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

2. <http://www.garant.ru>

3. <http://www.economi.gov.ru>

4. <http://www.bibliotekar.ru>

5. <http://www.consultant.ru>

6. <http://danur-w.narod.ru>. словари, мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, мир энциклопедий, энциклопедия «Познай мир», все о праве и т.д.

7. <http://www.school.edu.ru/catalog>

8. <http://obhis.ru/Лекции> .

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
- принципы рыночной экономики	- владеет программным материалом	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-8
- организационно-правовые формы организаций	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	
- способы ресурсосбережения в организации	- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности	
- понятие, виды предпринимательства	- владеет программным материалом	
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях	
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	- применяет правовые нормы, осуществляет правовую экспертизу нормативных правовых актов, используя информационные справочно-правовые системы	
- формы и системы оплаты труда	- владеет программным материалом	
- механизм формирования заработной платы	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умеет:</b>		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-8
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	- обосновывает выбор, способов действий, - методов, последовательность действий	
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с применением трудового законодательства	
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	- выполняет задания в полном объеме с использованием экономических и правовых знаний	