Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148).

Разработчик: Боровкова Олеся Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.
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 клубнеплодов, корнеплодов, овощей различных групп, зелени, фруктов, плодов, ягод, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья под руководством повара.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы под руководством повара.
ПК 1.5.	Соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов.
ВПД 2.	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
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 и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.
ПК 2.9.	Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд.
ВПД 3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента и основные холодные закуски по заданным рецептурам.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара.
ПК 3.6.	Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано отдельно от других обучающихся. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать рациональные способы решения профессиональных задач повара с учётом экономических и правовых требований.	Знать основные виды профессиональных задач, понятие рационального использования сырья, материалов, времени и денежных средств.
ОК 02	Находить, анализировать и использовать информацию о ценах, поставщиках, нормах расхода продуктов и требованиях законодательства.	Знать источники экономической и правовой информации, правила работы с нормативными документами и профессиональной документацией.

ОК 03	Планировать профессиональное развитие, оценивать собственные возможности, соблюдать требования финансовой и правовой грамотности.	Знать основы профессионального развития, трудового законодательства, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать с коллегами, руководителем, поставщиками и потребителями.	Знать правила делового общения, основы работы в коллективе, права и обязанности работников предприятий общественного питания.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на русском языке при выполнении профессиональных обязанностей.	Знать правила составления заявлений, объяснительных, служебных записок, заявок и другой документации.
ОК 06	Соблюдать нормы профессиональной этики, законности, ответственности и добросовестного отношения к труду.	Знать основы правового поведения, антикоррупционные требования, моральные и этические нормы профессиональной деятельности.
ОК 07	Рационально использовать продукты, воду, электроэнергию и другие ресурсы; соблюдать правила поведения при чрезвычайных ситуациях.	Знать основы ресурсосбережения, бережливого производства, экологические требования и правила поведения при чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Соблюдать требования охраны труда, поддерживать необходимый уровень физической подготовленности и работоспособности.	Знать требования охраны труда, производственной санитарии, личной гигиены и безопасной работы на кухне.
ОК 09	Пользоваться технологическими картами, калькуляционными карточками, накладными, журналами и другой профессиональной документацией.	Знать виды профессиональной документации, правила её заполнения, хранения и использования.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё и материалы с соблюдением требований экономии и безопасности.	Знать назначение оборудования, нормы расхода сырья, правила хранения продуктов и требования охраны труда.
ПК 1.2	Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и другого сырья с минимальными потерями.	Знать виды сырья, способы его обработки, нормы отходов и потерь, условия хранения продуктов.
ПК 1.3	Приготавливать полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с технологическими картами.	Знать рецептуры, технологию приготовления полуфабрикатов, нормы закладки продуктов и требования к качеству.
ПК 1.4	Приготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, дичи и кролика с рациональным использованием сырья.	Знать ассортимент полуфабрикатов, способы обработки мяса и птицы, правила маркировки и хранения.
ПК 1.5	Вести учёт расхода сырья, соблюдать нормы вложения продуктов и оформлять необходимые документы.	Знать порядок учёта сырья, правила составления заявок, накладных и калькуляционных карточек.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё и материалы для приготовления горячих блюд.	Знать требования к организации рабочего места, назначение оборудования и нормы расхода сырья.
ПК 2.2	Приготавливать и кратковременно хранить бульоны и отвары с соблюдением технологических требований.	Знать виды бульонов и отваров, технологию их приготовления, сроки и условия хранения.

ПК 2.3	Приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации супы различных видов.	Знать ассортимент супов, рецептуры, нормы закладки продуктов, требования к качеству и отпуску блюд.
ПК 2.4	Приготавливать и хранить горячие соусы с соблюдением санитарных и технологических требований.	Знать виды соусов, способы их приготовления, температурный режим и сроки хранения.
ПК 2.5	Приготавливать горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Знать ассортимент горячих блюд и гарниров, способы тепловой обработки и нормы выхода готовой продукции.
ПК 2.6	Приготавливать блюда и закуски из яиц, творога и сыра, соблюдать требования к качеству.	Знать пищевую ценность продуктов, рецептуры, технологию приготовления и правила отпуска блюд.
ПК 2.7	Приготавливать и оформлять горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	Знать технологию обработки рыбы, способы тепловой обработки, нормы расхода и правила реализации блюд.
ПК 2.8	Приготавливать и оформлять горячие блюда из мяса, птицы, дичи и кролика.	Знать технологию приготовления мясных блюд, требования к качеству, выходу и условиям хранения продукции.
ПК 2.9	Осуществлять расчёт себестоимости горячих блюд и определять их отпускную стоимость.	Знать понятия себестоимости, наценки, цены, прибыли, порядок составления калькуляции.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё и материалы для приготовления холодных блюд и закусок.	Знать требования к организации рабочего места, санитарные нормы, правила хранения сырья и готовой продукции.
ПК 3.2	Приготавливать и кратковременно хранить холодные соусы и заправки.	Знать ассортимент соусов и заправок, рецептуры, технологию приготовления и сроки хранения.
ПК 3.3	Приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации салаты различного ассортимента.	Знать виды салатов, нормы закладки продуктов, правила оформления, порционирования и отпуска.
ПК 3.4	Приготавливать и оформлять бутерброды, канапе и холодные закуски.	Знать ассортимент холодных закусок, технологию приготовления, требования к качеству и оформлению.
ПК 3.5	Приготавливать холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	Знать особенности обработки рыбы, рецептуры холодных блюд, условия хранения и сроки реализации.
ПК 3.6	Приготавливать холодные блюда из мяса, птицы и дичи, соблюдать нормы выхода и качества.	Знать технологию приготовления холодных мясных блюд, правила оформления, хранения и реализации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Порядковый номер	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1.	2.	3.	4.	5.	6.
Раздел 1					
	Тема 1 Экономика и экономическая наука	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.6	
1.		Основные концепции экономики	2		Повторение по теме «Основные концепции экономики»
2.		Собственность. Конкуренция	2		Изучить понятия «собственность» и «конкуренция», установить отличия в видах собственности.
3.		**Практическое занятие № 1** Главные вопросы экономики	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Главные вопросы экономики
4.		**Практическое занятие № 2** Рыночная экономика и принципы ее функционирования	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Рыночная экономика и принципы ее функционирования
5.		**Практическое занятие № 3** Закон спроса и предложения	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Закон спроса и предложения
		Самостоятельная работа обучающихся	0		
	Тема 2 Предприятие в условиях рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.6	
6.		**Практическое занятие № 4** Предприятие: понятие, признаки, цели, задачи, функции	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Предприятие: понятие, признаки, цели, задачи, функции
7.		**Практическое занятие № 5** Организационно-правовые формы предприятий	2		Оформить отчет по

					практическому занятию № 5 Организационно-правовые формы предприятий
8.		**Практическое занятие № 6** Общественное питание как отрасль народного хозяйства. Предприятия общественного питания	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Общественное питание как отрасль народного хозяйства. Предприятия общественного питания
		Самостоятельная работа обучающихся	0		
	Тема №3 Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.6	
9.		Гарантийные и компенсационные выплаты	2		Изучить трудовое законодательство РФ и найти (в ТК РФ или в других нормативных актах) примеры конкретных гарантийных и компенсационных выплат.
10.		**Практическое занятие № 7** Правовое регулирование экономических отношений	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Правовое регулирование экономических отношений
11.		**Практическое занятие № 8** Трудовые отношения в рыночных условиях Понятие трудового права	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Трудовые отношения в рыночных условиях Понятие трудового права
12.		**Практическое занятие № 9** Основные нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые отношения	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Основные нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые отношения
13.		**Практическое занятие № 10** Законодательство РФ о трудоустройстве и занятости населения	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Законодательство РФ о трудоустройстве и занятости населения
14.		**Практическое занятие № 11** Правовая форма производственных отношений. Трудовой договор Понятие и значение трудового договора	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Правовая форма

					производственных отношений. Трудовой договор Понятие и значение трудового договора
15.		**Практическое занятие № 12** Порядок заключения и форма трудового договора	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Порядок заключения и форма трудового договора
16.		**Практическое занятие № 13** Правовое регулирование заработной платы	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Правовое регулирование заработной платы
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение «Трудовые права и обязанности работников»	2		
17.		**Промежуточная аттестация**	2		
Всего:			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экономических и правовых основ производственной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экономика»;
- информационные стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум: учебно-практическое пособие / И. А. Гербер. — Москва: КноРус, 2024. —234 с.
2. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / И. А. Гербер. — Москва: КноРус, 2024. — 332 с.
3. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия): учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва: КноРус, 2025. — 407 с.
4. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 297 с.
5. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.]; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 508 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

— ISBN 978-5-406-12456-7. — URL: https://book.ru/book/951561.
— ISBN 978-5-406-11611-1. — URL: https://book.ru/book/949369.
— ISBN 978-5-406-10330-2. — URL: https://book.ru/book/944957.
— ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/536608
— ISBN 978-5-534-18583-6.— Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/536343

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины - формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве; - генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и Мирового сообщества; - сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; - понимание сущности экономических институтов, их роли в социально- экономическом развитии общества; - понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности.	***Критерии оценки устного опроса:*** **Оценка 5 (отлично):** Обучающийся должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. **Оценка 4 (хорошо):** Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. **Оценка 3 (удовлетворительно):** Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. ***Критерии оценки тестирования:*** **Оценка 5 (отлично):** 100-80% правильных ответов **Оценка 4 (хорошо):** 79-69%% правильных ответов **Оценка 3 (удовлетворительно):** 68-50%% правильных ответов ***Критерии оценивания практических работ*** **Оценка 5 (отлично):** Ставится в том случае, если обучающийся: - свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; - выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; - в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи; - при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами. **Оценка 4 (хорошо):** Ставится, если: - выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и слушатель может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя; - в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки; - при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров. **Оценка 3 (удовлетворительно):** Ставится, если: - практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;	Оценка устного опроса Оценка выполнения теста Оценка выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины - умение применять исторический, социологический, юридический подход для всестороннего анализа общественных явлений; - понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; - умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; - сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров.		

	- в ходе выполнения работы слушатель продемонстрировал слабые практические навыки, были допущеныошибки; - студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму; - в письменном отчете по работе допущены ошибки; - при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя. ***Критерии оценки дифференцированного зачета*** **Оценка 5 (отлично):** Обучающийся должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. **Оценка 4 (хорошо):** Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. **Оценка 3 (удовлетворительно):** Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. **Оценка 2 (неудовлетворительно):** Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы	Дифференцированный зачёт

Для осуществления мероприятий промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.