

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар – кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОП СПО ППКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Зима, 2021 г.

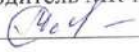
Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.01.09 Повар, кондитер** на основе примерной рабочей программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**, советом по профессиональным квалификациям индустрии красоты НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса» ГБПОУ Колледж малого бизнеса № 48, 2017 г.

Разработчик:

Гороховцева Наталья Евгеньевна преподаватель обществознания, права, экономики государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС и примерной рабочей программой по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях, реализующих программу среднего полного (общего) образования, при подготовке специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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 освоения дисциплины студент осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональ	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный

	ной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата</p> <p>выполнения плана и способов его реализации,</p> <p>Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.</p>	<p>и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать</p>	Номенклатура информационных источников применяемых в профессионал

	профессиональной деятельности.	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	ьной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтным и ситуациями и способы борьбы со стрессами

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составление Бизнес-плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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, кролика
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 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
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
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
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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 45 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 26 часов;
- практических занятий 8 часов;
- самостоятельной работы 9 часов;
- консультаций 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
Практические занятия	8
Самостоятельная работа	9
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер

№ № ур ок а	Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Урове нь усвоен ия	Осваиваемы е элементы компетенций
	Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18		
1- 8		<p>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики <u>Содержание учебного материала.</u> 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</p> <p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p>	8	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
9- 16		<p>Тема 1.2.Предприятие(организация) как субъект хозяйствования. <u>Содержание учебного материала.</u> 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских</p>	8	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

		рисков и способы их предотвращения и минимизации. 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. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.			
17, 18		Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	3	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка реферата по теме: Организационно-правовые формы организаций (предприятий).</i>		3		
	Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		10		
19 - 21		Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения <u>Содержание учебного материала.</u> 1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	3	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Реферат на тему (по выбору студента):</i> — Порядок оформления на работу. — Разрешение трудовых споров.		3		

22, 23		Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	2	3	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
24, 25		Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	3	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
26		Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда <u>Содержание учебного материала.</u> 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. 2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	1	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
27, 28		Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	3	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему – Правовое регулирование трудовой деятельности лиц, не достигших 18 лет.		3		
29, 30		Консультация	2	3	
31 - 39		Самостоятельная работа	9		
40 - 45		Экзамен	6		
			45		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов.

Технические средства обучения:

- калькуляторы;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – М.: Академия, 2009 г.
2. Карпенко Е.А. Экономика отрасли и предприятия: торговля и общественное питание. – М.: ИНФРА-М, 2007 г.
3. Кожевников Н.Н. Основы экономики и управления. – М.: Академия, 2009г.
4. Котерова Н.П. Микроэкономика. – М.: Академия, 2008 г.
5. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия. 2009 г.
6. Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2008 г.
7. Абрютин М.С. Экономика предприятия: учебник. – М.: Издательство Дело и Сервис, 2006 г.
8. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учебное пособие. —Минск: Новое издание, 2006 г.
9. Калкин В.В. Основы предпринимательской деятельности. — Ростов н/Д: Феникс, 2008 г.
10. Кожевников Н.Н. и др. Основы экономики и управления: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
11. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2009 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://economics.wideworld.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Административно-управленческий портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;	оценка результатов выполнения практической работы;
ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	оценка результатов выполнения практической работы;
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;	оценка результатов выполнения практической работы;
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	оценка результатов выполнения практической работы;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	оценка результатов выполнения практической работы;
защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	оценка результатов выполнения практической работы;
Знать:	
принципы рыночной экономики;	оценка результатов выполнения практической работы;
организационно-правовые формы организаций;	оценка результатов выполнения практической работы;
основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	оценка результатов выполнения практической работы;
способы ресурсосбережения в организации;	оценка результатов выполнения практической работы;
понятие, виды предпринимательства;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;	оценка результатов выполнения практической работы;
нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;	оценка результатов выполнения практической работы;
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	оценка результатов выполнения практической работы;
формы и системы оплаты труда;	оценка результатов выполнения практической работы;
механизм формирования заработной платы;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	оценка результатов выполнения практической работы;