

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Согласовано

Методист

 З.П.Тупикина



Утверждаю:

Директор ГПОУ «Донецкий ПЛСУ»

Черепанцева А.Е.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2017 г.

Рабочая программа разработана на основе Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» код профессии 19.01.17 утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР № 557 от 23.09.2015года.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Разработчики: Ермакова А.М.. - преподаватель общепрофессиональной подготовки. ГПОУ «ДПЛСУ»

Рецензенты:

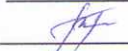
1. _____
2. _____

Одобрена и рекомендована

С целью практического применения

Методической комиссией

Протокол 1 от 04.09 2017 г

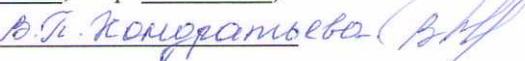
Председатель МК  Т.В.Погорелова

Рабочая программа переутверждена на 20 18 20 19 учебный год

Протокол 1 заседания МК от 3 09 20 18 г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение —, стр. _____)


Председатель МК 

Рабочая программа переутверждена на 20 19 20 20 учебный год

Протокол 2 заседания МК от 2 09 20 19 г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение _____, стр. _____)

Председатель МК 

Рабочая программа пере утверждена на 20 ____ 20 ____ учебный год

Протокол _____ заседания МК от _____ 20 ____ г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение _____, стр. _____)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализующей ГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по данной профессии.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями: ОК 1-7

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями: ПК 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.4, 4.1.-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.4, 7.1.-7.3, 8.1-8.6.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
подготовка рефератов	2
подготовка докладов	2
подготовка электронной презентации	2
выполнение исследовательской работы	2
систематизация судебной практики	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Право и экономика	14	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	1	1
	1. Специфика экономических отношений на предприятиях общественного питания. 2.Товарооборот предприятий общественного питания.		
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1.Основные признаки предпринимательской деятельности. 2.Формы осуществления предпринимательской деятельности. 3.Понятие и признаки юридического лица. 4.Правовой статус индивидуального предпринимателя		
	Практическое занятие №1 Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке общественного питания	2	
Тема 1.3 Регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и признаки договора в сфере предпринимательской деятельности. 2. Виды предпринимательских договоров. 3. Экономические споры.		
	Практическое занятие №2 Характеристика организационно-правовых форм предприятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Способы обеспечения договорных обязательств»	2	
Тема 1.4. Административная ответственность за правонарушения в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	1	2
	1. Понятие административной ответственности. 2. Наказание за правонарушения в сфере общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат «Незаконное предпринимательство»	2	
		28	
Раздел 2.	Правовое регулирование трудовых отношений	28	
Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права	1. Трудовое право как отрасль права. 2. Предмет трудового права. 3. Источники трудового права. 4. Субъекты трудового права.	2	
Тема 2.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие трудового договора. 2. Порядок заключения трудового договора		

	Практическое занятие № 3 Заключение трудового договора	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить исследовательскую работу «Всегда ли нужно оформлять трудовой договор?»	2	
Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала 1. Понятие рабочего времени, его виды. 2. Сверхурочная работа. 3. Время отдыха.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Отпуск без сохранения заработной платы»	2	
Тема 2.4. Формы оплаты труда	Содержание учебного материала 1. Понятие заработной платы. 2. Минимальный размер оплаты труда. 3. Ограничение удержаний из зарплаты. 4. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты зарплаты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить исследовательскую работу «Основные государственные гарантии по оплате труда»	2	
Тема 2.5. Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала 1. Виды дисциплинарных взысканий. 2. Поощрения за труд.	2	
	Практическое занятие № 4 Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности Оформить реферат «Снятие дисциплинарных взысканий»	2	
Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала 1. Понятие материальной ответственности. 2. Материальная ответственность работодателя. 3. Материальная ответственность работника.	2	2
	Практическое занятие № 5 Определение оснований для привлечения работника к материальной ответственности	2	
Тема 2.7. Трудовые споры	Содержание учебного материала 1. Понятие трудовых споров, причины их возникновения. 2. Классификация трудовых споров	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета .

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

компьютер или ноутбук с лицензированным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Основы экономики и бизнеса[Электронный ресурс]: Учебное пособие для учащихся средних проф. учебных заведений /Шевелева С.А., Стогов В.Е. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2014.-431с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
2. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.: //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
3. Основы организации труда: экономические и правовые аспекты [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Под ред. В.И. Шкатуллы, Л.М. Суетиной. - М.: НОРМА, 2008. - 528 с.: //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности[Электронный ресурс]: Краткий курс/Матвеев Р. Ф. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности[Электронный ресурс]: Учебник/Тыщенко А. И. - 3 изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Основы права[Электронный ресурс]: Учебник / О.В. Воронцова, З.А. Ахметьянова, Н.Р. Вотчель; Под ред. А.Ю. Епихина, И.А. Тарханова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>
7. Правовое обеспечение профессиональной деятельности[Электронный ресурс]: Учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ИД

ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с. //ЭБС ZNANIUM.COM:
[сайт]. – Режим доступа: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы:

<http://www.seprava.ru>

<http://be.economicus.ru>

<http://www.opec.ru>

<http://www.hro.org>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется

преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формируемые компетенции (профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p>Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p>	<p>Применяет экономические знания при приготовлении блюд из плодов и овощей</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	<p>Применяет экономические знания при приготовлении блюд из плодов и овощей</p>	
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для</p>	<p>Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	<p>Применяет экономические знания при приготовлении блюд из круп, яиц, теста.</p>	

приготовления блюд и гарниров.			
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из круп, бобовых и яиц	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Умение	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из макаронных изделий.	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из яиц, теста.	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из теста.	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении супов и соусов	

ПК 3.2. Готовить простые супы.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении супов и соусов	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении супов и соусов	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении супов и соусов	
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из рыбы	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из рыбы	

скелетом.			
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из рыбы	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики	Применяет экономические знания при приготовлении	

птицы.	производства пищевой продукции;	блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении холодных блюд и закусок	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении холодных блюд и закусок	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении холодных блюд и закусок	
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении холодных блюд и закусок	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении сладких блюд и напитков	

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении сладких блюд и напитков	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении сладких блюд и напитков	
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении хлебобулочных, изделий.	
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении мучных и кондитерских изделий.	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении кондитерских изделий.	

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении кондитерских изделий.	
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Применяет экономические знания при приготовлении кондитерских изделий.	
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Применяет экономические знания при приготовлении кондитерских изделий.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знание принципов рыночной экономики	Имеет положительные отзывы от работодателей Участвует в конкурсах	Защита портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	Знание организационно-правовых форм организаций	-Определяет проблему в заданной ситуации;	Решение проблемных ситуаций

исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.		-Планирует результат решения проблемы; -Выполняет действия в соответствии с составленным планом	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;	-Определяет проблему заданной ситуации; -Планирует результат решения проблемы; -Выполняет действия в соответствии с составленным планом	Решение проблемных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Знание механизмов формирования заработной платы	-Использует различные источники информации, включая электронные, при выполнении практического задания;	Защита практической работы
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знание форм оплаты труда	Применяет информационный ресурс для решения проблем в сфере общественного питания	Защита практической работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно	Знание основных положений	-использует правовые и экономические	Анализ результатов совместной работы (рефлексия)

<p>общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p>	<p>знания в совместной деятельности; -участвует в совместном принятии решений</p>	<p>деятельности);</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>Знание Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения</p>	<p>Применяет знания правовых и экономических основ при исполнении воинского долга</p>	<p>Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);</p>