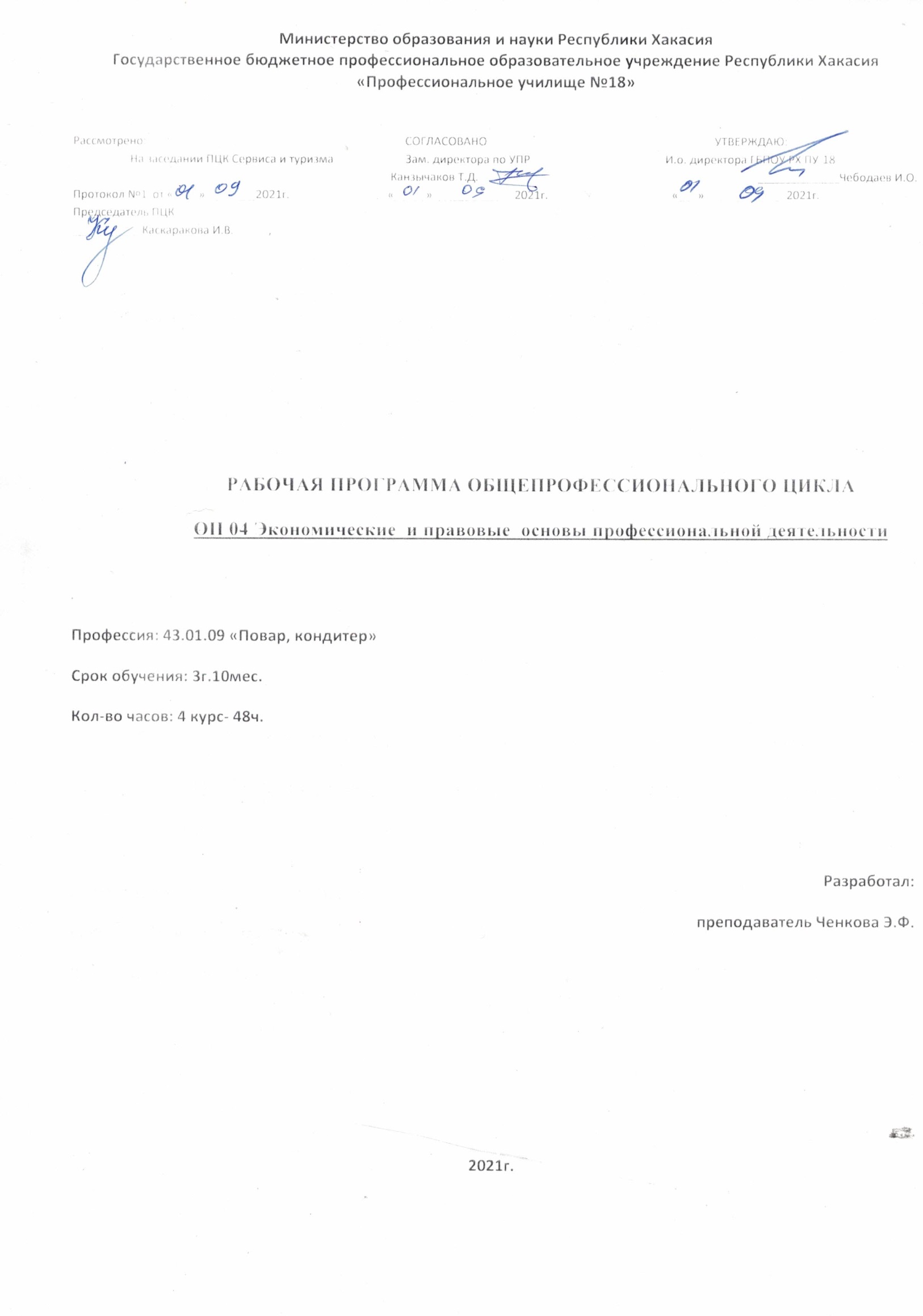
****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | |
| **1.** | **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  **1.1.ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ХОДЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |  | |
|  | **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |  | |
| **3.** | **3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |  | |
| **4.** | **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** | |  | |
|  | **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |  | |

* 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 1.1.Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины **ОП.04.** **ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**является частью программыподготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 .12.2016г № 1569 .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополни-тельной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**дисциплина входит вобщепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учеб-ной дисциплины:**

*Цель преподавания***ОП.04.****ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**:

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

* ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной дея-тельности предприятий питания;
* подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий питания в последующей практической деятельности в качестве по-вара (кондитера) или его помощника

**Задачами изучения дисциплины являются:**

• изучение организационно-правовых форм организаций и их особенностей в индустрии питания;

* изучение основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения в индустрии питания;
* изучение механизмов формирования заработной платы и форм оплаты труда сотрудников предприятий питания;
* изучение факторов, влияющих на ценовую политику в меню.

**1.4результате освоения дисциплины** **ОП** **04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» 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

* **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 изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, приме- |
|  | нительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой |
|  | для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с колле- |
|  | гами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осоз- |
|  | нанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эф- |
|  | фективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления |
|  | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необхо- |
|  | димого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельно- |
|  | сти. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино- |
|  | странном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфе- |
|  | ре. |

**1.1ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ХОДЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**

ЛР.13Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.

ЛР.14 Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ЛР.15 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ЛР.16 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР.17 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР.18 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР.20 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР.22Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР.23 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР.27 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР.29 Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответст-вующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

**иметь практический опыт**

• применения экономических и правовых знаний в конкрет-ных производственных ситуациях\*

**уметь**

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;\*
* защищать свои трудовые права в рамках действующего за-конодательства\*
* проводить расчеты с потребителями с использованием раз-личных форм наличной и безналичной оплаты\*\*\*

**знать**

* + принципы рыночной экономики;\*
* организационно-правовые формы организаций;\*
* основные положения законодательства, регулирующего тру-довые отношения;\*
* механизмы формирования заработной платы;
* нормативно-правовые акты Российской Федерации, регули-рующие создание и деятельность организаций питания\*\*\*
* правила и технологии расчетов с потребителями \*\*\*
* технологии наставничества и обучения на рабочих местах
* факторы, влияющие на ценовую политику в меню\*\*
* принципы управления предприятием питания\*\*

*Пояснения:*

* *- требования ФГОС СПО,*
* *- требования WSI/ WSR,*
* *- требования профстандартов*

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практиче-ского опыта дополнены на основе:

* анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Конди-тер»;
* анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
* обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востре-бованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпуск-ников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, прово-димых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы |  | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  | 48 |
| **Обязательные аудиторные учебные за-** |  | 46 |
| **нятия (всего)** |  |  |
| в том числе: |  |  |
| лабораторные занятия |  |  |
| практические занятия |  | 8 |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного**  ***зачета*** |  | 2 |
|  |  |  |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раз-** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,** | | **Объем часов** | **Уровень освое-** | **Личностный рост** |
| **делов и тем** | |  | **самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** |  | **ния** |  |
|  | |  | *(если предусмотрены)* |  |  |  |
| **1** | | **2** | | **3** | **4** |  |
|  | |  | **Раздел 1.** |  |  |  |
| **Экономические основы функционирования отрасли и предприятия** | | | |  |  |  |
| **Тема 1.1.** | | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |  |
| Введение | | 1 | *Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений,* |  | 2 |  |
|  | |  | *принципы рыночной экономики, отрасль в условиях рынка, основные направления* |  |  |  |
|  | |  | *структурной перестройки.* |  |  |  |
| **Тема 1.2.** | | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |  |
| Предприятие – | | 1 | *Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-* |  | 2 | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| основное звено | |  | *правовые формы предприятий.* |  |  |  |
| **Тема 1.3.** | | **Содержание учебного материала** | | *2* |  |  |
| Ресурсы предпри- | | 1 | *Уставной капитал и имущество предприятия, основные фонды предприятия, учет* |  | 2 | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| ятия | |  | *и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использова-* |  |  |  |
|  | |  | *ния основных производственных фондов.* |  |  |  |
|  | | **Практические занятия** | | *2* | 2 |  |
|  | | 1.Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фон- | |  |  |  |
|  | | дов. | |  |  |  |
| **Тема 1.4..** | | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |  |
| Оборотные средства | | 1 | *Состав и структура оборотных средств, коэффициент оборачиваемости оборот-* |  |  | |  |
|  | |  |  |  | 8 | |
| *2* |
|  |

https://fsd.multiurok.ru/html/2017/09/19/s_59c0dea671d59/690838_13.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2017/09/19/s_59c0dea671d59/690838_14.png

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| предприятия |  | *ных средств* |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
|  | **Практические занятия** | | *2* |  |  |
|  | 1.Решение задач по теме: Расчет коэффициента оборачиваемости оборотных средств. | |  | 2 |  |
| **Тема 1.5.** | **Содержание учебного материала** | | *2* |  |  |
| Трудовые ресурсы | 1 | Понятие и структура трудовых ресурсов, расчет численности работников предпри- |  | 2 | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| предприятия |  | ятия, производительность труда. |  |  |  |
|  | **Практические занятия** | | *2* | 2 |  |
|  | **1**.Решение задач по теме:Расчет численности работников. | |  |  |  |
| **Тема 1.6.** | **Содержание учебного материала** | | *2* |  |  |
| Формы и системы | 1 | Форма и организация зарплаты на предприятии |  | 2 | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| оплаты труда |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.7.** | **Содержание учебного материала** | | *4* |  |  |
| Себестоимость про- | 1 | Калькуляция: виды, группировка по статьям, себестоимость продукции: ее состав и |  | 2 | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| дукции |  | структура, налогообложение продукции общественного питания. |  |  |  |
| **Тема 1.8.** | **Содержание учебного материала** | | *4* |  |  |
| Издержки производ- | 1 | Сущность и классификация издержек производства, факторы влияющие на издерж- |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| ства и обращения |  | ки производства и обращения, товарооборачиваемость, статьи издержек по пред- |  | 2 |  |
|  |  | приятию. |  |  |  |
| **Тема 1.9.** | **Содержание учебного материала** | | *4* |  |  |
| Прибыль и рента- | 1 | Прибыль ее сущность и формирование, виды, распределение и использование при- |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| бельность предпри- |  | были, рентабельность и методика ее определения. |  | 2 |  |
| ятия |  |  |  |  |  |
|  |  | **РАЗДЕЛ 2** |  |  |  |
|  |  | **Правовые основы производственной деятельности** |  |  |  |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала** | | *4* |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| Управление | 1 | Понятие качества, службы контроля качества, закон РФ «о защите прав потребите- |  | 2 | |
| качеством |  | лей» |  |  | |

https://fsd.multiurok.ru/html/2017/09/19/s_59c0dea671d59/690838_13.pnghttps://fsd.multiurok.ru/html/2017/09/19/s_59c0dea671d59/690838_14.png

9

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 2.2.** | **Содержание учебного материала** | | 4 |  |  |
| Правовое | 1 | Трудовое законодательство разных уровней, трудовой договор, материальная ответ- |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| регулирование |  | ственность сторон трудового договора, правовое регулирование договорных отно- |  |  |  |
| трудовых |  | шений. |  |  |  |
| отношений | **Практические занятия** | | 2 |  |  |
|  | 1.Изучение правил о порядке заключения трудовых договоров | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| **Тема 2.3.** | **Содержание учебного материала** | | 4 |  |  |
| Защита трудовых | 1 | Способы защиты трудовых прав работника, государственный надзор и контроль за |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| прав работников |  | соблюдением трудового законодательства, защита трудовых прав работников про- |  |  | |
|  |  | фессиональными союзами, трудовые споры. |  |  | |
| **Тема 2.4.** | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |  |
| Административные | 1 | Законодательство об административных правонарушениях, административные на- |  |  |  |
| правонарушения и |  | казания |  |  | ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29 |
| административная |  |  |  |  |  |
| ответственность |  |  |  |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет:** | | 2 |  |  |
|  |  | **Всего:** | **48** |  | |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* Операционная система Windows XP
* Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice

1. **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» требует наличия учебного кабинета, не требует наличия мастерских и лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин» по дис-циплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»:**

* 1. Кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям
  2. Кабинет истории имеет комплект специализированной мебели для:
     + организации рабочего места учителя;
     + организации рабочих мест обучающихся;
     + рационального размещения и хранения средств обучения;
     + организации использования аппаратуры.

1. В кабинете имеется интерактивная доска, персональный компьютер, проектор, ко-

лонки

1. Программное обеспечение для интерактивной доски
2. Программное обеспечение для персонального компьютера:

**3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. **Борохов, В.Б.**

«Основы рыночной экономики и предпринимательства» учебно-методическое посо-бие в 2 частях, Москва, ИРПО, 2016, гриф: Мин. Обр. науки РФ

2. **Бузов, Б.А.**

**«**Контроль и управление качеством продукции»,М.:МГУДТ,2016,гриф:Мин.Обр.науки РФ

3. **Воробьев, Е.М.**

**«**Экономическая теория:курс лекций», 2-е изд.,испр.и доп. –М.:Эксмо, 2015,гриф: Мин. Обр. науки РФ

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выпол-нения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающи-мися индивидуальных занятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Результаты** | **Формы и методы контроля и** |
|  | **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **оценки результатов обучения** |
|  | 1 | 2 |
| ***Усвоенные знания:*** | |  |
| - | - принципы рыночной экономики; | Текущий контроль (тестирова- |
| - | организационно**-**правовые формы организаций; | ние, устный и письменный оп- |
| - | основные положения законодательства, регулирую- | рос, доклад, сообщение, отчет). |
| Экспертная оценка по критери- |
|  | щего трудовые отношения; |
|  | ям |
| - механизмы формирования заработной платы; | |
|  |
| - | формы оплаты труда; |  |
| - | Социально-экономические функции и роль отрасли | Текущий контроль (доклад, со- |
| общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие | | общение, отчет). |
| проблемы нормального функционирования предприятия | | Экспертная оценка по критери- |
| в условиях рыночной экономики. | | ям |
| - Действующие законодательную и нормативную базу | | Текущий контроль (тестирова- |
|  | профессиональной деятельности, субъекты предпри- | ние, устный и письменный оп- |
|  | нимательской деятельности, виды объектов граждан- | рос, доклад, сообщение, отчет). |
|  | ских прав, организационно-правовые формы юриди- | Экспертная оценка по критери- |
|  | ческих лиц, виды договоров в хозяйственной дея- | ям |
|  | тельности и порядок их составления, Федеральные |  |
|  | законы в области защиты прав потребителей. |  |
| ***Освоенные умения:*** | |  |
| - ориентироваться в общих вопросах экономики произ- | | Текущий контроль (устный и |
|  | водства пищевой продукции; | письменный опрос, тестирова- |
| - применять экономические и правовые знания в кон- | | ние, доклад). |
| Экспертная оценка по критери- |
|  | кретных производственных ситуациях; |
|  | ям. |
| - защищать свои трудовые права в рамках действую- | |
|  |
|  | щего законодательства; |  |
| - разбираться в принципах деятельности предприятия, | | Текущий контроль (устный и |
|  | в индивидуальном предпринимательстве, в исполь- | письменный опрос, доклад). |
|  | зовании основных фондов предприятия, показателях | Экспертная оценка по критери- |
|  | использования оборотных средств, нормирования | ям. |
|  | сырья, сущности и принципах организации труда, его |  |
|  | оплаты, назначении, содержании и характеристике |  |
|  | бизнес-плана предприятия, формирование плана |  |
|  | производства и реализации продукции. |  |
| - понятие и содержание издержек производства и себе- | | Текущий контроль (устный и |
|  | стоимости продукции, основных видов налогов, сущ- | письменный опрос). |
|  | ности и распределении прибыли, механизме регули- | Экспертная оценка по критери- |
|  | ровании цен, системе управления качеством продук- | ям. |
|  | ции, методом защиты интересов им прав потребите- | . |
|  | лей |  |
| - | Использовать нормативно-правовые документы, рег- | Текущий контроль (тестирова- |
|  |  | 13 |

|  |  |
| --- | --- |
| ламентирующие профессиональную деятельность | ние, устный и письменный оп- |
| специалиста. | рос, доклад, сообщение, отчет). |
|  | Экспертная оценка по критери- |
|  | ям |