Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия
«Профессиональное училище №18»

Рассмотрено:
На заседании ПЦК Сервиса и туризма
Протокол №1 от «01» 09 2021г.
Председатель ПЦК
Каскаракова И.В.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
Канзычаков Т.Д.
«01» 09 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ГБПОУ РХ ПУ 18
Чебодаев И.О.
«01» 09 2021г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0201B401FD5DFB326532F0BB297FB3A742A7ED37
Владелец: Чебодаев Игорь Олегович
Действителен: с 21.10.2021 до 21.01.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Срок обучения: 3г.10мес.

Кол-во часов: 4 курс- 48ч.

Разработал:

преподаватель Ченкова Э.Ф.

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ХОДЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 программы подготовки 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 в общепрофессиональный 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, применительно 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 коллегами, 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 занятия (всего)	46
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- **делов и тем**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,** **самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освое-** **ния**	**Личностный рост**
1	**2**		**3**	**4**	
Раздел 1. **Экономические основы функционирования отрасли и предприятия**					
Тема 1.1. Введение	**Содержание учебного материала**		2	2	
	1	*Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений,* *принципы рыночной экономики, отрасль в условиях рынка, основные направления* *структурной перестройки.*			
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		2		
Предприятие – основное звено	1	*Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-* *правовые формы предприятий.*		2	ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**		*2*		
Ресурсы предпри- ятия	1	*Уставной капитал и имущество предприятия, основные фонды предприятия, учет* *и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использова-* *ния основных производственных фондов.*		2	ЛР. 13-18, 20,22-23, 27,29
	Практические занятия 1.Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фон- дов.		*2*	2	
Тема 1.4..	**Содержание учебного материала**		2		
Оборотные	1	*Состав и структура оборотных средств,*			

средства		*коэффициент оборачиваемости оборот-*			

2

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

9

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

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

1. 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2
Усвоенные знания:	
- - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирую-	Текущий контроль (тестирова-ние, устный и письменный оп-рос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критери-

щего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда;	ям
- Социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики.	Текущий контроль (доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
- Действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
Освоенные умения:	
- 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;	Текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, доклад). Экспертная оценка по критериям.
- разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования	Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад). Экспертная оценка по критериям.

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- стоимости продукции, основных видов налогов, сущ- ности и распределении прибыли, механизме регули- ровании цен, системе управления качеством продук- ции, методом защиты интересов им прав потребите- лей	Текущий контроль (устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критери- ям. .
Использовать нормативно-правовые документы, - рег-	Текущий контроль (тестирова-
	13
ламентирующие профессиональную деятельность специалиста.	ние, устный и письменный оп- рос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критери- ям