

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности**

Профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

срок обучения 3 года 10 месяцев

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 3	<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li><li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li><li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li><li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li><li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li><li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li><li>- <i>рассчитывать: суммы и уровень издержек производства и обращения; расходы на продажу (по статьям и по предприятию в</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- принципы рыночной экономики;</li><li>- организационно-правовые формы организаций;</li><li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li><li>- способы ресурсосбережения в организации;</li><li>- понятие, виды предпринимательства;</li><li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li><li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li><li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li><li>- формы и системы оплаты труда;</li><li>- механизм формирования заработной платы;</li></ul>

	<p><i>целом); розничные и продажные цены; основные виды прибыли; поводить расчет и анализ себестоимости и валового дохода.</i></p>	<p>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы отрасль общественного питания в системе рыночной экономики; современной состояние и перспективы развития отрасли; издержки производства и обращения; особенности ценообразования в общественном питании ; классификацию цен на товары и услуги; механизм ценообразования на продукцию (услуги); структуру розничной и продажной цены; понятие о косвенных налогах; понятие себестоимости продукции и услуг общественного питания ; понятие сущность, источники образования и порядок расчета дохода.</p>
<p><b>ОК 11</b></p>	<p>- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>- Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	8
В т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

---

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<b>Коды компетенций и личностных результатов<sup>2</sup>, формированию которых способствует элемент программы</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	1	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 2, ЛР 3</b>
	2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	1	
	3. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятия, виды, инфраструктура конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция)	1	
	4. Монполия, антимонопольное законодательство.	1	
	5. Закон спроса и предложения. Факторы влияющие на спрос и предложение.	1	
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Сущность предпринимательства, его виды.	1	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 2, ЛР 3</b>
	2. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение	1	
3. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому	1		

<sup>2</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	4. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).	1	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> <b>ЛР 2, ЛР 3</b>
	5. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	1	
	6. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.	1	
	7. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	1	
	8. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> <b>ЛР 2, ЛР 3</b>
	9. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> <b>ЛР 2, ЛР 3</b>
<b>Тема 1.3</b> <b>Издержки производства и обращения.</b> <b>Ценообразование, себестоимость, валовой доход.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Издержки производства и обращения. Понятие, экономическая сущность, классификация.	1	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> <b>ЛР 2, ЛР 3</b>
	2. Цена. Особенности ценообразования в общественном питании. Классификация цен на товары и услуги. Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	1	
	3. Себестоимость продукции и услуг общественного питания	1	
	4. Валовой доход. Понятие, сущность, источники образования. Порядок расчета.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.	1	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> <b>ЛР 2, ЛР 3</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Расчет основных видов прибыли. Расчет и анализ себестоимости и валового дохода	1	
<b>Контрольная работа № 1 «Экономические и правовые основы производственной деятельности.</b>	<b>1</b>		

<b>Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательств а, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор.	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	2. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	3. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	4. Защита трудовых прав работников	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Порядок заключения трудового договора	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Порядок расторжения, изменения условий трудового договора	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	<b>Практическое занятие № 6</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников (Решение ситуационных задач)	1	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	2. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	3. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	4. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	<b>Тематика практических занятий.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Расчет заработной платы при сдельной форме оплаты труда.	1	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</i>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет заработной платы при повременной форме оплаты труда	1	<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
<b>Контрольная работа № 2 «Основы трудового права и формы оплаты труда»</b>		<b>1</b>	

Консультации	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
<b>Всего:</b>	<b>44</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. Журнал « Современный ресторан»

### **1.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарика, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p><i>отрасль общественного питания в системе рыночной экономики;</i></p> <p><i>современной состояние и перспективы развития отрасли;</i></p> <p><i>издержки производства и обращения; особенности ценообразования в общественном питании ; классификацию цен на товары и услуги; механизм ценообразования на продукцию (услуги); структуру розничной и продажной цены; понятие о косвенных налогах; понятие себестоимости продукции и услуг общественного питания ; понятие сущность, источники образования и порядок расчета дохода.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме экзамена / в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
-проводить анализ состояния рынка		<b>Текущий контроль:</b>

<p>товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> <p>- <i>рассчитывать: суммы и уровень издержек производства и обращения; расходы на продажи (по статьям и по предприятию в целом); розничные и продажные цены; основные виды прибыли; поводить расчет и анализ себестоимости и валового дохода.</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- экзамен</i></p>
--	---	--



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024