

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**  
для обучающихся на базе основного общего образования профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

<p>Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол №_1_ от «05» __09__ 2024 г Председатель _____ Н.Н.Дроздова</p>	<p style="text-align: center;"><b>УТВЕРЖДАЮ</b> Заместитель директора по УМР _____ М.Е.Малахова</p>
--	---

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:**

Макаровская Е.В. – преподаватель высшей категории спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И.– методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Основы калькуляции и учета

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер с целью внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом международного опыта и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
- профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
- требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
- интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	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.	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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06 Проявлять</p>	<p>Описывать значимость своей</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической</p>

<p>гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме: экзамен</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности</b>		<b>22</b>	
Тема 1.1 экономика сферы услуг	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	1. Экономика как система общественного производства. Сфера услуг в современном обществе. Природа услуг и их характеристики. Стандартизация и сертификация услуг.		
	2. Классификация услуг. Рынок услуг и его структура. Производители услуг. Предприятия и организации сферы услуг.		
	3. Организационная характеристика предприятий индустрии питания в России. Поддержка малого и среднего бизнеса в сфере услуг.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 1.2. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	1. Собственность как основа экономической системы. Виды и особенности экономических систем		
	2. Практическая работа №1 «Расчет цены на блюдо»		
	3. Закон спроса и предложения. Рыночный спрос и его факторы. Рыночное равновесие.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 1.3 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	1. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. Ценообразование на предприятии. Понятие и функции цены.		
	2. Бизнес-планирование в общественном питании, продукт и бизнес-модель, организационное устройство компании, маркетинговая стратегия.		
	3. Характеристика разделов бизнес-плана: резюме, описание бизнеса, анализ рынка, план маркетинга		
	4. Порядок и этапы разработки бизнес-плана: определение целей, составление плана, сбор информации, разработка бизнес-плана, оценка выполнения		
	5. Практическая работа №2 «Разработка бизнес-плана»		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,



<b>Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности</b>		26	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	10	
	1. Общая характеристика трудовых правоотношений: субъекты, основания возникновения, изменения и прекращения.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	2. Рабочее время и время отдыха. Учет рабочего времени. Экономическое и правовое понятие рабочего времени. Виды рабочего времени, рабочего дня и рабочей недели.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	3. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: виды, порядок предоставления и использования		
	4. Трудовой договор, порядок его заключения. Виды трудовых договоров. Испытание при приеме на работу. Содержание и изменения трудового договора. Ответственность по трудовому праву.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	5. Практическая работа №3 «Составление трудового договора»		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	6	
	1. Системы оплаты труда. Сущность, функции и принципы заработной платы. Оплата труда в общественном питании, ее принципы.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	2. Практическая работа №4 «Расчет заработной платы повара»		ОК9,
	3. Системы, виды и функции заработной платы. Мотивация труда, теории мотиваций.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 2.3 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала	10	
	1. Трудовая дисциплина и методы ее обеспечения. Трудовой распорядок. Способы контроля трудовой дисциплины в организации.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	2. Понятие и виды дисциплинарных взысканий, порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	3. Материальная ответственность сторон трудового договора. Виды ответственности. Пределы материальной ответственности. Способы взыскания.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	4. Трудовые споры, их классификация, причины возникновения. Формы и способы разрешения трудовых разногласий		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	5. Самозанятость: достоинства и недостатки, оформление, налоги		ОК 1-ОК5, ОК7
<b>Всего:</b>		48	

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

#### **3.1. Материально-техническое оснащение**

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), шкапами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами, компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором.

#### **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

##### *3.2.1. Печатные издания:*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 11.04.2023] М.: Проспект, 2024. – 320 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Борисов Е.Ф. Основы экономики. – М.: Юрайт, 2024. – 383с.
6. Василенко Н.В. Экономика сферы услуг. М.: НИЦ ИНФРА – М, 2023г. – 439с.
7. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 386 с.
8. Носова С.С. Основы экономики. — М.:КНОРУС, 2014. — 312 с.
9. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
10. Сфера услуг: экономика, менеджмент, маркетинг. Практикум: учебное пособие/коллектив авторов под ред. Т.Д. Бурменко. — М.: КНОРУС, 2016.— 422с.
11. Филющенко, Л. И. Трудовое право. – Екатеринбург: Изд-во Уральского университета, 2019. – 204с.
12. Журнал «Ресторанные ведомости»
13. Журнал « Современный ресторан» Издательский Дом «ПАНОРАМА»

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

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Гвоздовская В.А. Готовые решения для рестораторов: сервис, бар, кухня. – М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 276с.
3. Гвоздовская В.А. Операционный директор. Сила ресторанной компании. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 264с.

4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
5. Затуливетров А.Б. Открываем ресторан с Александром Затуливетровым. – М.: Река, 2024. – 456с.
6. Казанцева С.Я. Основы права. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
7. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.:Гардарики, 2009г.
8. Мец Р. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Фолиант, 2019. – 200с.

#### 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</p>

<p>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.</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
--	---	--