

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 129 от «01» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

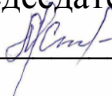
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии:

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск,
2021

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
«Профессиональный цикл»
протокол № 8 от «25» мая 2021 г.

Председатель МО


_____ М.В. Ступина

Разработчик: Старченко Светлана Николаевна, преподаватель, первая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	14
3.2. Информационное обеспечение	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл ОП.04.

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.3. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

– **общие компетенции (ОК):**

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.

– профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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.

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы

Объем образовательной нагрузки – 36 часов.

Самостоятельная учебная работа – 4 часа.

Всего учебных часов – 32 часа

Теоретического обучения – 20 часов

Практические занятия – 12 часов

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часа

Экзамен 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	I	II
<i>в том числе:</i>	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		36
практические работы	12	I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		12
лабораторные работы		I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		
контрольные работы		I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		
Консультации	2	I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		2
Промежуточная аттестация	4	I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов аудиторной работы	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
4 курс (36 часов)					
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности			18		
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала		3		2, 3
	1	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.			
	2	Самостоятельная работа Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.			
	3	Практическое занятие № 1 Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке общественного питания. Определение равновесного объема и равновесной цены.		1	2, 3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала		4		2, 3
	4	Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Функции общественного питания. Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.			

	5	Самостоятельная работа Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Анализ способов предотвращения и минимизации предпринимательских рисков		1	2, 3
	6	Организационно-правовые формы хозяйствования в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли. Экономические методы принятия предпринимательских решений. Информационные технологии в управлении предприятием.		1	2, 3
	7	Практическое занятие № 2 Анализ организационно-правовых форм предприятий общественного питания		1	2, 3
Тема 1.3. Показатели экономической эффективности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		8	1	2, 3
	8	Производственная программа предприятий общественного питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура. Факторы, влияющие на товарооборот			
	9	Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Понятие амортизации, способы расчета. Показатели эффективности использования основных средств.			
	10	Практическое занятие № 3 Расчет структуры, стоимости, амортизации основных фондов предприятия общественного питания.			
	11	Оборотные средства, их экономическая сущность, состав. Кругооборот оборотных средств.			
	12	Практическое занятие № 4 Показатели эффективности использования оборотных средств.			
	13	Издержки производства и обращения: состав и структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания. Ценообразование: порядок и особенности. Ценовая политика предприятия общественного питания. Расчет издержек предприятия общественного питания			

	14	Валовой доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, источники образования. Экономическое обоснование размера валового дохода. Прибыль: источники формирования, факторы, влияющие на прибыль. Значение прибыли в рыночных условиях.		1	2, 3
	15	Практическое занятие № 5 Расчет цены, прибыли, рентабельности и затрат на 1 рубль продукции		1	2, 3
Тема 1.4. Организация труда на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала		3		
	16	Персонал предприятия и его структура. Планирование и движение персонала предприятия. Показатели производительности труда в общественном питании.		1	2, 3
	17	Организация труда на предприятии общественного питания: понятия, принципы, элементы.		1	2, 3
	18	Практическое занятие № 6 Расчет численности персонала предприятия общественного питания. Расчет производительности труда		1	2, 3
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			18		
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала		9		
	19	Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде.		1	2, 3
	20	Правовое регулирование трудовых отношений. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.		1	2, 3
	21	Практическое занятие № 7 Трудовой договор. Понятие и стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора.		1	2, 3
	22	Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонам и определенных условий трудового договора.		1	2, 3
	23	Основание и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по инициативе работника, по инициативе работодателя.		1	2, 3
	24	Практическое занятие № 8 Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность работодателя за задержку трудовой книжки.		1	2, 3
	25	Материальная ответственность сторон трудового договора: материаль-		1	2, 3

		ная ответственность работодателя, возмещение морального вреда, причиненного работнику. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю.			
	26	Практическое занятие № 9 Полная материальная ответственность. Коллективная (материальная) ответственность за причинение ущерба.		1	2, 3
	27	Самостоятельная работа Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды.		1	2, 3
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала		9		
	28	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.		1	2, 3
	29	Сущность и функции заработной платы. Формы и системы заработной платы. Виды заработной платы. Понятие оплата труда.		1	2, 3
	30	Организация оплаты труда. Формирование фонда оплаты труда в организации.		1	2, 3
	31	Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания. Определение средней заработной платы. Тарифная система. МРОТ. Номинальная и реальная заработная плата. Формы и системы оплаты труда. НДФЛ.		1	2, 3
	32	Практическое занятие № 10 Налоговая декларация по налогу НДФЛ.		1	2, 3
	33	Практическое занятие № 11 Расчет заработной платы работников при различных формах оплаты труда.		1	2, 3
	34	Основные гарантии по оплате труда. Оплата по труду. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных. Оплата сверхурочной работы, в выходные и нерабочие дни, в ночное время, оплата времени простоя.		1	2, 3
	35	Самостоятельная работа Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработ-		1	2, 3

		ной платы.		
	36	Практическое занятие № 12 Налогообложение заработной платы работника. Расчет НДФЛ. Налоговые льготы по расчету НДФЛ. Расчеты страховых взносов во внебюджетные страховые фонды РФ. Решение задач.		1, 3
		Всего	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Реализация программы учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности осуществляется в учебном кабинете гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Учебный кабинет находится в собственности (оперативном управлении) образовательного учреждения. Помещение соответствует требованиям обеспечения безопасности.

В состав материально-технического обеспечения входят:

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- контрольно-оценочные материалы
- учебники и учебные пособия;
- методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

1. Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник.-6-е изд., стер. М.: Академия, 2016. – 213 с.
2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО.-3-е изд., стер. М.: Академия, 2018. – 224 с.
3. Соколова С. В. Экономика организации: учебник для студ. СПО.-2-е изд., стер. Академия, 2017. – 176 с.
4. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 219 с.
5. Филиппова О. И. Основы экономики и предпринимательства: Рабочая тетрадь: учеб. пособие.-4-е изд., стер. М.: Академия, 2016. – 145 с.

Дополнительные источники

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»

6. (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного 7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, содержанию. Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

Перечень Интернет-ресурсов

1 Единое окно доступа к образовательным ресурсам.:<http://window.edu.ru/window>.

2 Российская национальная библиотека: [http:// nlr.ru/lawcenter](http://nlr.ru/lawcenter).

3 Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ 2010: <http://www.roskodeks.ru>.

4 Электронные библиотеки России: http://www.gaudeamus.omskcity.com/my_PDF_library.

5 Экономико-правовая библиотека: <http://www.vuzlib.net/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> – принципы рыночной экономики; – организационно-правовые формы организаций; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при решении практических задач. – точность оценки; – соответствие требованиям инструкций; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практической работы; – самостоятельной работы; – экспертная оценка практической работы; – экспертная оценка самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практической работы; – самостоятельной работы; – экспертная оценка практической работы; – экспертная оценка самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

