

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

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 176 от «31» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск,
2022

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического объедине-
ния профессионального цикла ППКРС 3
от «26» мая 2022 г. Протокол № 9
Председатель методической комиссии
_____ 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

А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой

Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения 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	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	9
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	16
3.2. Информационное обеспечение обучение.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является основной профессиональной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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 профессиональный 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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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.

В рамках освоения программы учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР):

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 02	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 03	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 06	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 07	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 08	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 09	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий 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 № 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. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 21	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 23	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЛР 23	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ЛР 24	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы

Объем образовательной нагрузки – 102 часа.

Самостоятельна учебная работа – 4 часа.

Всего учебных часов – 98 часов

Теоретического обучения – 36 часов

Практические занятия – 62 часа

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		
		I	II
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	I	II
<i>в том числе:</i>	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		36
практические работы	62	I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		62
самостоятельная работа	4	I	II
	1 курс		
	2 курс		
	3 курс		
	4 курс		4
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	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работ, курсовая работа (проект)	Объем часов аудиторной нагрузки	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
4 курс (108 часов)					
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности			66	66	
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	<i>Содержание учебного материала</i>		16	2	2, 3
	1-2	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.			
	3-4	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.			
	5-6	<i>Практическое занятие № 1</i> Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.			
	7-8	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).			
	9-10	<i>Практическое занятие № 2</i> Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.			
	11-12	<i>Практическое занятие № 3</i> Монополия, антимонопольное законодательство.			
	13-14	<i>Практическое занятие № 4</i> Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке общественного питания.			
	15-16	<i>Практическое занятие № 5</i> Определение равновесного объема и равновесной цены.			
Тема 1.2. Предприятие	<i>Содержание учебного материала</i>		18	2	2, 3
	17-18	Сущность предпринимательства, его виды.			

(организация) как субъект хозяйствования		Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение.			
	19-20	<i>Практическое занятие № 6</i> Значение малого бизнеса для экономики страны. Меры господдержки малому бизнесу.		2	2, 3
	21-22	Виды предпринимательских рисков. Способы предотвращения и минимизации предпринимательских рисков.		2	2, 3
	23-24	<i>Практическое занятие № 7</i> Составление схемы предпринимательских рисков. Анализ способов предотвращения и минимизации предпринимательских рисков		2	2, 3
	25-26	<i>Практическое занятие № 8</i> 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.		2	2, 3
	27-28	<i>Самостоятельная работа № 1</i> Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		2	2, 3
	29-30	<i>Практическое занятие № 9</i> Экономические методы принятия предпринимательских решений. Информационные технологии в управлении предприятием.		2	2, 3
	31-32	Организационно-правовые формы хозяйствования в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли.		2	2, 3
	33-34	<i>Практическое занятие № 10</i> Анализ организационно-правовых форм предприятий общественного питания		2	2, 3
Тема 1.3. Показатели экономической эффективности	<i>Содержание учебного материала</i>		22	2	2, 3
	35-36	Производственная программа предприятий общественного питания. Экономическое обоснование выпуска продукции Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура. Факторы, влияю-			

предприятий общественного питания		щие на товарооборот			
	37-38	Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Понятие амортизации, способы расчета.		2	2, 3
	39-40	<i>Практическое занятие № 11</i> Показатели эффективности использования основных средств.		2	2, 3
	41-42	<i>Практическое занятие № 12</i> Расчет структуры, стоимости, амортизации основных фондов предприятия общественного питания		2	2, 3
	43-44	<i>Практическое занятие № 13</i> Оборотные средства, их экономическая сущность, состав. Кругооборот оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.		2	2, 3
	45-46	Издержки производства и обращения: состав и структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания.		2	2, 3
	47-48	<i>Практическое занятие № 14</i> Расчет издержек предприятия общественного питания		2	2, 3
	49-50	Ценообразование: порядок и особенности. Ценовая политика предприятия общественного питания.		2	2, 3
	51-52	Валовой доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, источники образования. Экономическое обоснование размера валового дохода.		2	2, 3
	53-54	Прибыль: источники формирования. Факторы, влияющие на прибыль. Значение прибыли в рыночных условиях.		2	2, 3
	55-56	<i>Практическое занятие № 15</i> Расчет цены, прибыли, рентабельности и затрат на 1 рубль продукции		2	2, 3
Тема 1.4. Организация труда на пред- приятии обще- ственного пита-	<i>Содержание учебного материала</i>		10		
	57-58	Персонал предприятия и его структура. Планирование и движение персонала предприятия.		2	2, 3
	59-60	<i>Практическое занятие № 16</i> Показатели производительности труда в общественном питании.		2	2, 3

ния	61-62	<i>Практическое занятие № 17</i> Организация труда на предприятии общественного питания: понятия, принципы, элементы.		2	2, 3
	63-64	<i>Практическое занятие № 18</i> Расчет численности персонала предприятия общественного питания.		2	2, 3
	65-66	<i>Практическое занятие № 19</i> Расчет производительности труда		2	2, 3
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			36	36	
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	<i>Содержание учебного материала</i>		16		
67-68	Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Правовое регулирование трудовых отношений. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.	2		2, 3	
69-70	<i>Практическое занятие № 20</i> Трудовой договор. Понятие и стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора.	2		2, 3	
71-72	<i>Практическое занятие № 21</i> Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонам и определенных условий трудового договора. Основание и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по инициативе работника, по инициативе работодателя.	2		2, 3	
73-74	<i>Практическое занятие № 22</i> Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность работодателя за задержку трудовой книжки.	2		2, 3	
75-76	Материальная ответственность сторон трудового договора: материальная ответственность работодателя, возмещение морального вреда, причиненного работнику. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю.	2		2, 3	
77-78	<i>Практическое занятие № 23</i> Полная материальная ответственность. Коллективная (материальная)	2		2, 3	

		ответственность за причинение ущерба.			
	79-80	<i>Практическое занятие № 24</i> Порядок заключения трудового договора		2	2, 3
	81-82	<i>Самостоятельная работа № 2</i> Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды.		2	2, 3
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала		20		
	83-84	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.		2	2, 3
	85-86	<i>Практическое занятие № 25</i> Сущность и функции заработной платы. Формы и системы заработной платы. Виды заработной платы. Понятие оплата труда.		2	2, 3
	87-88	Организация оплаты труда. Формирование фонда оплаты труда в организации.		2	2, 3
	89-90	<i>Практическое занятие № 26</i> Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания. Определение средней заработной платы. Тарифная система. МРОТ.		2	2, 3
	91-92	<i>Практическое занятие № 27</i> Номинальная и реальная заработная плата. Формы и системы оплаты труда. НДФЛ. Налоговая декларация по налогу НДФЛ.		2	2, 3
	93-94	<i>Практическое занятие № 28</i> Расчет заработной платы работников при различных формах оплаты труда.		2	2, 3
	95-96	<i>Практическое занятие № 29</i> Основные гарантии по оплате труда. Оплата по труду. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты.		2	2, 3
	97-98	<i>Практическое занятие № 30</i> Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.		2	2, 3
	99-100	Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных.		2	2, 3

		Оплата сверхурочной работы, в выходные и нерабочие дни, в ночное время, оплата времени простоя.			
	101-102	<i>Практическое занятие № 31</i> Налогообложение заработной платы работника. Расчет НДФЛ. Налоговые льготы по расчету НДФЛ. Расчеты страховых взносов во внебюджетные страховые фонды РФ. Решение задач.		2	2, 3
	103-104	<i>Консультации</i>		2	
	105-108	<i>Экзамен</i>		4	
Всего				108	108

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Реализация программы учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обеспечена учебным кабинетом гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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 практических работ;

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучение

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

Основные источники

1. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. – 3-е изд., стер. М.: Академия, 2018. – 224 с.

Дополнительные источники

1. Гамола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник.-6-е изд., стер. М.: Академия, 2016. – 213 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
3. Соколова С. В. Экономика организации: учебник для студ. СПО.-2-е изд., стер. Академия, 2017. – 176 с.

Перечень Интернет-ресурсов

1. [http:// studyspace.ru/](http://studyspace.ru/) – бесплатная электронная библиотека.
2. <http://economics.ru/> – Экономический портал
3. www.consultant.ru Информационно-правовая система Консультант

Плюс

4. <http://be.economics.ru> Основы экономики: вводный курс.
5. <http://www.hro.org> Права человека в России
6. <http://www.seprava.ru> Социальные и экономические права в России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися аудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
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. 	Оценка тестирования. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов самостоятельной работы. Экзамен
Знать:	
<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. 	Оценка тестирования. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов самостоятельной работы. Экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение.

Общие компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуации при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию необходимую для решения задачи	Актуальный и профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выпол-

	<p>Осуществлении эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и/или проблемы. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>нения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессио-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p>

	<p>логии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>нального и личного развития.</p>	<p>гия.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразование.</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, активно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проекторное деятельности.</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенности социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</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 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспе-</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>Понимать общий смысл чётко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые и профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составлять бизнес план.</p> <p>Презентовать бизнес-идею.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности.</p> <p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Кредитные банковские продукты.</p>

