

**Приложение 3.4**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности»**

**2023г.**

## *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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики;
ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	организационно-правовые формы организаций
ОК 09 ОК 10	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		механизмы формирования заработной платы
		формы оплаты труда

## 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	64
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>7</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности</b>		<b>40/ 12</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.			

<sup>7</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

			ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2.Кадры предприятия.	4	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	4	ОК 03 ОК 04
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	4	ОК 05 ОК 06
	3. Производительность труда	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.3</b> <b>Механизм формирования и</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования,	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04

<b>формы оплаты труда</b>	регулирование заработной платы.		ОК 05 ОК 06
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 01 ОК 02
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Фонд оплаты труда и его состав	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товароборот предприятий общественного питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товароборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товароборот предприятий общественного питания.	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10

	Производственно-хозяйственная деятельность предприятия		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности</b>		<b>24 / 0</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое регулирование трудовых отношений.</b> <b>Правовые вопросы оплаты труда.</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания	4	
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07



			ОК 09 ОК 10
<b>Тема 2.2 Трудовой договор</b>	<b>Содержание</b>	<i>10</i>	ОК 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>4</i>	ОК 02
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>4</i>	ОК 03
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>21</i>	ОК 04
			ОК 05
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>4</i>	ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
<b>Всего:</b>	<i>64</i>		

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно
- наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>• применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>• защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы рыночной экономики;</li> <li>• организационно-правовые формы организаций;</li> <li>• основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>• механизмы формирования заработной платы;</li> <li>• формы оплаты труда.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>