

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБ ПОУ «Чугуевский
колледж сельского хозяйства и сервиса»
_____ Е.В. Пачков
«__» _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.4 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер
(образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))**

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании методической комиссии.....
(Протокол № __ от _____ 2020 г.)
Председатель комиссии _____/_____

с.Чугуевка
2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **СПО 43.01.09. Повар, кондитер** по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Разработчик:

Силеверстова Елена Дмитриевна, преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.4 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью образовательной программы СПО (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм** сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Профессия по ОК 016-94 Повар, кондитер) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате изучения курса дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции:

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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа,
самостоятельной работы обучающегося 2 часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план по учебной дисциплине ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ раздела, тем	Наименование разделов и тем	Учебная нагрузка обучающихся, часов			
		Макси- мальная	Обязательная		
			Всего	В том числе	
		Теоре- тическое обуче- ние		Практи- ческие занятия	
Тема 1	Экономические основы деятельности предприятий общественного питания	10	10	8	2
Тема 2	Трудовые отношения	10	10	8	2
Тема 3	Организация оплаты труда на предприятии общественного питания	8	8	6	2
Тема 4	Финансовая грамотность	6	6	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2			
	Всего	36	34	26	8

2.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Экономические основы деятельности предприятий общественного питания	Содержание		8	
	1	Сущность рынка. Виды рынков. Функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования		2
	2	Спрос и предложение. Закон спроса. Закон предложения. Факторы, влияющие на изменение спроса и предложения. Рыночное равновесие.		2
	3	Предприниматель и предпринимательство. История возникновения. Сущность. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности. Роль малого предпринимательства в экономике страны. Система поддержки малых предприятий.		2
	4	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Индивидуальная трудовая деятельность в сфере общественного питания		2
	5	Экономические показатели производственной деятельности. Производственные фонды предприятия. Издержки и себестоимость. Доход и прибыль. Рентабельность.		3
	Практические занятия		2	
1	Расчет прибыли и рентабельности продукции			
Тема 2. Трудовые отношения	Содержание		8	
	1	Источники трудового права		2
	2	Стороны трудовых правоотношений. Работник, его права и обязанности. Работодатель, его права и обязанности.		2
	3	Трудовой договор. Содержание. Порядок заключения. Основания прекращения.		3
	4	Рабочее время и время отдыха.		2
	5	Внутренний трудовой распорядок		2
	6	Дисциплинарная ответственность	2	
	Практические занятия		2	
1	Изучение Трудового кодекса РФ Раздел 3. Трудовой договор			
2	Изучение Трудового кодекса РФ Раздел 13. Защита трудовых прав и свобод. Ответственность за нарушение трудового законодательства.			
Тема 3. Организация оплаты	Содержание		6	
	1	Понятие и принципы оплаты труда.		2

труда на предприятии общественного питания	2	Формы и системы оплаты труда		3
	3	Порядок начисления заработной платы		2
	4	Фонд оплаты труда и его структура		2
	5	Премирование работников		2
	Практические занятия		2	
1	Расчет заработной платы работников			
Тема 4. Финансовая грамотность	Содержание		4	
	1	Депозиты.		
	2	Кредиты		
	3	Страхование. Налоги		
	4	Мошенничество на финансовом рынке		
Практические занятия		2		
1	Определение последовательности этапов ипотечного жилищного кредитования			
Самостоятельная работа обучающихся			2	
Подготовка доклада на тему «Предприятия общественного питания в условиях рынка»				
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-программная документация;
- натуральные наглядные пособия;
- изобразительные наглядные пособия;
- дидактические материалы;

Технические средства обучения:

- компьютеры (для обучающихся и преподавателя);
- принтер, сканер, модем (спутниковая система);
- проектор, демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. О.Н.Терещенко. Основы экономики: Учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2014.
2. Котерова Н.П. Микроэкономика: Учебное пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2014
3. С.В.Соколова. Основы экономики: Учебное пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2012
4. Череданова Л.Н.Основы экономики и предпринимательства: Учебник - М. : Издательский центр «Академия», 2012
5. О.И.Федорянич. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли. Учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2013.
6. С.Е. Метелев, Н.М. Калинина, С.Е. Елкин, В.П. Чижик Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник - Омск, 2013г.
7. Трудовой кодекс Российской Федерации.
8. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студентов учреждений СПО / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
9. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений СПО / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Котерова Н.П.Экономика организации: Учебник—М.: ОИЦ Академия 2014
2. Сергеев И.В. Экономика организаций (предприятий) : учебник / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова ; учебник / — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ТК Велби : Проспект, 2007.
3. Трудовое право России: учебник/под ред. С.П.Маврина, Е.Б.Хохлова.-3-е изд., перераб. и доп.-М., 2012.

Интернет-ресурсы:

www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли.

<http://edu.ru/> Российское Образование Федеральный портал.

www.oecd.org – Организация экономического сотрудничества и развития.

www.consultant.ru

www.kodeks.ru

<http://eur.ru> Экономика и управление на предприятии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Практическая работа; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Практическая работа; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Практическая работа; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
Знания:	
принципы рыночной экономики	Тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет 3
организационно-правовые формы организаций	Тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
механизмы формирования заработной платы	Тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет
формы оплаты труда	Тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет