

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Судакский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Филонидова Е.А. преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании МК профессиональной подготовки

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: учебная дисциплина входит в группу дисциплин цикла профессиональной подготовки.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов(ЛР) реализации программы воспитания:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2 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 3 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 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

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 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

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
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	18
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания	15		
Тема 1.1. Экономика предприятия	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
	1. Сущность экономики предприятия	1	О1 стр.7	1
	2. Предприятие как участник рыночных отношений	1	О1 стр.11	1
Тема 1.2. Правовые основы функционирования предприятий	<i>Содержание учебного материала</i>	3		
	3. Классификация организационно-правовых форм предприятий	1	О1 стр.18	1
	4. Выбор организационно-правовой формы предприятия	1	О1 стр.22	1
	5. Государственная регистрация предприятия. Виды предприятий общественного питания	1	О1 стр.24-27	1
	<i>Практические занятия</i>	2		
	6. Пр№1 Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания	1	О1 стр.198	2
	7. Пр№1 Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания	1		2
Тема 1.3. Основные экономические показатели деятельности предприятия	<i>Содержание учебного материала</i>	1		
	8. Ресурсы, имущество и капитал предприятия Доходы и расходы предприятия	1	О1 стр.43-45	1
	<i>Практические занятия</i>	4		
	9. Пр№2 Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания	1	О1 стр.201	2
	10. Пр№2 Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания	1		2
	11. Пр№3 Анализ дохода и расходов предприятия	1	О1 стр.204	2
	12. Пр№3 Анализ дохода и расходов предприятия	1	О1 стр.204	2
Тема 1.4. Ценообразование на предприятии	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
	13. Понятие и функции цены в рыночной экономике Классификация цен.	1	О1 стр.58-60	1
	14. Контрольная работа №1 «Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания»	1		
Раздел 2.	Трудовые отношения и заработная плата	12		
Тема 2.1. Трудовые отношения и заработная плата	<i>Содержание учебного материала</i>	1		
	15. Законодательство регулирования трудовых отношений. Трудовой договор	1	О1 стр.78-81	1
	<i>Практические занятия</i>	4		
	16. Пр№4 Составление трудового договора.	1	О 1 стр.211	2
	17. Пр№4 Составление трудового договора.	1		2
	18. Пр№5 Расчет количества отпускных дней и отгулов	1		2
	19. Пр№5 Расчет количества отпускных дней и отгулов	1	О 1 стр.211	2

Тема 2.2. Механизм формирование зарботной платы	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
	20. Понятие трудовых ресурсов, нормирование труда	1	О1 стр.102	1
	21. Организация заработной платы на предприятии Формы оплаты труда	1	О1 стр.105-120	1
	<i>Практические занятия</i>	4		
	22. Пр№6 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	1	О1 стр.216	2
	23. Пр№6 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	1		2
	24. Пр№7 Расчет суммы отпускных и выходных пособий при увольнении	1	О1 стр.219	2
	25. Пр№7 Расчет суммы отпускных и выходных пособий при увольнении	1	О1 стр.219	2
	26. Контрольная работа №2 «Трудовые отношения и заработная плата»	1		
Раздел 3.	Калькуляция, учет и налогообложение в общественном питании	8		
Тема 3.1. Понятие о бухгалтерском учете и учет основных средств, материалов, сырья и товарных запасов.	<i>Содержание учебного материала</i>	3		
	27. Бухгалтерская отчетность предприятия	1	О1 стр.131	1
	<i>Практические занятия</i>			
	28. Пр№8 Учет поступления основных средств. Начисление амортизации	1	О1 стр. 142 О1 стр. 143	1
	29. Пр№8 Организация учета и сырья Учет поступления товаров и сырья	1	О1 стр. 146-149	1
Тема 3.2. Учет расходов на производство и определение себестоимости продукции	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
	30. Виды расходов предприятия общественного питания	1	О1 стр. 158	1
	31. Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и товаров	1	О1 стр. 164	1
	<i>Практические занятия</i>	2		
	32. Пр№9 Технологическая и калькуляционная карты	1	инд. задание	2
	33. Пр№9 Технологическая и калькуляционная карты	1		2
Тема 3.3. Налогообложение предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>	1		
	34. Теоретические основы и традиционная система налогообложения предприятий общественного питания	1	О1 стр.173	1
	35. Дифференцированный зачет	1		2,3
	36. Дифференцированный зачет	1		2,3
	Всего:	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала;

Техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

Наглядными пособиями (натуральными образцами документов, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Каменева, М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП. 04): учебное пособие / М.В. Каменева. – Ростов на Дону: Феникс, 2021. -238 с, [1] с. :ил. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3. Трудовой кодекс Российской Федерации.

4. Налоговый кодекс Российской Федерации.

5. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

8. 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.

9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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)	Основные показатели оценки результата
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим работам - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>