

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

УТВЕРЖДЕННО  
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*

©) Филонидова Е.А. – автор-составитель

**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 хозяйствственные 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 личностно 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 личностно 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	18
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	*
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

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

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Домашнее задание</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания</b>	<b>15</b>		
<b>Тема 1.1. Экономика предприятия</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Сущность экономики предприятия 2. Предприятие как участник рыночных отношений	2 1 1	O1 стр.7 O1 стр.11	1 1
<b>Тема 1.2. Правовые основы функционирования предприятий</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 3. Классификация организационно-правовых форм предприятий 4. Выбор организационно-правовой формы предприятия 5. Государственная регистрация предприятия. Виды предприятий общественного питания <i>Практические занятия</i> 6. Пр№1 Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания 7. Пр№1 Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания	3 1 1 1 2 1 1	O1 стр.18 O1 стр.22 O1 стр.24-27 O1 стр.198	1 1 1 2 2
<b>Тема 1.3. Основные экономические показатели деятельности предприятия</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 8. Ресурсы, имущество и капитал предприятия Доходы и расходы предприятия <i>Практические занятия</i> 9. Пр№2 Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания 10.Пр№2 Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания 11.Пр№3 Анализ дохода и расходов предприятия 12.Пр№3 Анализ дохода и расходов предприятия	1 1 4 1 1 1 1	O1 стр.43-45 O1 стр.201 O1 стр.201 O1 стр.204 O1 стр.204	1 1 2 2 2 2
<b>Тема 1.4. Ценообразование на предприятия</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 13.Понятие и функции цены в рыночной экономике Классификация цен. 14.Контрольная работа №1 «Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания»	2 1 1		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Трудовые отношения и заработка плата</b>	<b>12</b>		
<b>Тема 2.1. Трудовые отношения и заработка плата</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 15.Законодательство регулирования трудовых отношений. Трудовой договор <i>Практические занятия</i> 16.Пр№4 Составление трудового договора. 17.Пр№4 Составление трудового договора. 18.Пр№5 Расчет количества отпускных дней и отгулов 19.Пр№5 Расчет количества отпускных дней и отгулов	1 1 4 1 1 1	O1 стр.78-81 O 1 стр.211 O 1 стр.211 O 1 стр.211	1 1 2 2 2

	<b>Тема 2.2.</b> <b>Механизм формирования заработной платы</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
		20.Понятие трудовых ресурсов, нормирование труда	1	O1стр.102	1
		21.Организация заработной платы на предприятии Формы оплаты труда	1	O1стр.105-120	1
		<i>Практические занятия</i>	4		
		22.Пр№6 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	1	O1 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	O1 стр.219	2
		25.Пр№7 Расчет суммы отпускных и выходных пособий при увольнении	1	O1 стр.219	2
		26.Контрольная работа №2 «Трудовые отношения и заработка плата»	1		
	<b>Раздел 3.</b>	<b>Калькуляция, учет и налогообложение в общественном питании</b>	<b>8</b>		
	<b>Тема 3.1.</b> <b>Понятие о бухгалтерском учете и учет основных средств, материалов, сырья и товарных запасов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	3		
		27.Бухгалтерская отчетность предприятия	1	O1 стр.131	1
		<i>Практические занятия</i>			
		28.Пр№8Учет поступления основных средств. Начисление амортизации	1	O1 стр. 142 O1 стр. 143	1
		29.Пр№8Организация учета и сырья Учет поступления товаров и сырья	1	O1 стр. 146-149	1
	<b>Тема 3.2.</b> <b>Учет расходов на производство и определение себестоимости продукции</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
		30.Виды расходов предприятия общественного питания	1	O1 стр. 158	1
		31.Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и товаров	1	O1 стр. 164	1
		<i>Практические занятия</i>	2		
		32.Пр№9Технологическая и калькуляционная карты	1	инд.задание	2
		33.Пр№9Технологическая и калькуляционная карты	1		2
	<b>Тема 3.3.</b> <b>Налогообложение предприятий общественного питания</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	1		
		34.Теоретические основы и традиционная система налогообложения предприятий общественного питания	1	O1 стр.173	1
		35.Дифференцированный зачет	1		2,3
		36.Дифференцированный зачет	1		2,3
		<b>Всего:</b>	<b>36</b>		

### **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 правовое 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>-организационно-правовые формы организаций;</li> <li>-основные ресурсы, действованные в профессиональной деятельности;</li> <li>способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>-понятие, виды предпринимательства;</li> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйствственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим работам</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>