

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А.
Арасланов
«___» _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности

для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол № _____
«___» _____ 2021г.
_____ Е.Г. Волощенко

с. Шира, 2021 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГАПОУ РХ « Аграрный техникум»

Разработчик: Волощенко Елена Геннадьевна, преподаватель профессионального цикла, 1 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учебной дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений в образовательную программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в целях внесения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров в рамках программы WoldSkilis Internernational на основании компетенций WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар» утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08 сентября 2015 г. и профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного Приказом Минтруда 597н от 07.09.2015 г., требований профессиональных стандартов индустрии питания, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных к требованиям компетенций WSR и является составной частью данной программы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

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

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

1.4 Результаты освоения учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциями, включающими в себя:

Код	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.
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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа, в том числе :

теоретическое обучение - 38 часа;

практические занятия – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	54
Теоретическое обучение	38
Практические занятия	10
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится 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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.	Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания		18	
Тема 1.1 Экономика предприятия	Содержание учебного материала		2	1-2
	1	Сущность экономики предприятия.		
	2	Предприятие как участник рыночных отношений		
Тема 1.2 Правовые основы функционирования предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	1-2
	1	Классификация организационно-правовых форм предприятий. Выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания		
	2	Государственная регистрация предприятия.		
	Практическая работа № 1 «Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания»		2	2-3
Тема 1.3 Основные экономические показатели деятельности предприятий	Содержание учебного материала		2	1-2
	1	Ресурсы, имущество и капитал предприятия.		
	2	Доходы и расходы предприятия		
	Практическая работа № 2 «Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания»		2	2-3
	Практическая работа № 3 « Анализ доходов и расходов предприятия»		2	
Тема 1.4 Ценообразование на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала		4	1-2
	1	Понятие и функции цены в рыночной экономике. Классификация цен.		
	2	Ценовая политика и методы ценообразования.		
Раздел 2	Трудовые отношения и трудовой договор		14	
Тема 2.1 Трудовые отношения и заработная плата	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Законодательное регулирование трудовых отношений, Трудовой договор.		

	2	Продолжительность рабочего времени и сверхурочные работы. Продолжительность перерывов для отдыха, выходные дни и ежегодный отпуск			
Тема 2.2 Механизм формирования заработной платы	Содержание учебного материала		4	2-3	
	1	Понятие трудовых ресурсов, нормирование труда.			
	2	Организация заработной платы на предприятии			
Тема 2.3 Формы оплаты труда	Содержание учебного материала		2	2-3	
	1	Повременная система оплаты труда.			
	2	Сдельная система оплаты труда			
	Практическая работа № 4 «Нормирование труда и учет рабочего времени»				2
	Практическая работа № 5 «Расчет заработной платы на предприятиях общественного питания»				2
Раздел 3	Калькуляция. Учет и налогообложение в общественном питании		14		
Тема 3.1 Понятие о бухгалтерском учете	Содержание учебного материала		4	2-3	
	1	Бухгалтерская отчетность организации			
Тема 3.2 Учет основных средств, материалов, сырья и товарных запасов	Содержание учебного материала		2	1-2	
	1	Учет поступления основных средств. Начисление амортизации.			
	2	Организация учета сырья и товаров. Учет поступления товаров и сырья			
Тема 3.3 Учет расходов на производство определение себестоимости продукции	Содержание учебного материала		4	1-2	
	1	Виды расходов предприятия общественного питания. Технологическая и калькуляционная карты.			
	2	Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и товаров			
Тема 3.4 Налогообложение предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	1-2	
	1	Теоретические основы налогообложения. Традиционная система налогообложения предприятия общественного питания.			
	2	Специальные режимы налогообложения			

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	6	
	Подготовить доклад на тему «Виды предприятий общественного питания»	2	3
	Составить «Трудовой договор с поваром»	2	
	Подготовить сообщение: «Виды имущества предприятия»	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		54	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения

Технические средства обучения:

Компьютеры

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. : Проспект, КноРус, 2019. – 224 с.
3. Каменева М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (П.04): учебное пособие / М.В. Каменева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016-238.

Дополнительные источники:

1. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учеб. Пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова, - Изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 382 с. (Среднее профессиональное образование).
2. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум. учеб. Пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова, - Изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 254 с. (Среднее профессиональное образование).

3. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник/ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. - 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416 с. – (Среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.znaniyum.com>
2. <http://www.catalogy.ru/books/>
3. <http://www.knigafund.ru/tags/>
4. <http://4du.ru/books/knigi>
5. <http://spisok-literaturi.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Усвоенные знания:	
- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда;	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
-социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики.	Текущий контроль (доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
- действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад,
гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федерал защиты прав потребителей.	сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
Освоенные умения:	
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;	Текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, доклад). Экспертная оценка по критериям.

<p>- разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формирование плана производства и реализации продукции.</p>	<p>Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад). Экспертная оценка по критериям.</p>
<p>- понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулирования цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей</p>	<p>Текущий контроль (устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критериям.</p>
<p>- Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.</p>	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям</p>