

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»  
(ГБПОУ РО ПУ № 5)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов-на-Дону

2019 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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 изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</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 развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	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
ВД 2	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
ВД 3	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	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
ВД 4	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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
ВД 5	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	66
<b>Самостоятельная работа</b>	16
<b>Объем программы</b>	66
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные работы	-
практические занятия	16
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Тема 1. Экономика сферы услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 01-05
	1. Сфера услуг в современном обществе	1	1	
	2. Состояние сферы услуг питания в России	2		
	3. Классификация услуг. Услуги и процессы обслуживания	2		
	4. Рынок услуг питания	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач на анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 1. Составить схему «Структура рынка услуг»</b>		1	
<b>Тема 2. Спрос и предложение на рынке услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1. Рыночная экономика: модель и реальность	1,2	1	
	2. Основные принципы рыночной экономики	1,2		
	3. Спрос. Закон спроса	1,2		
	4. Механизм ценообразования	2		
	5. Способы ресурсосбережения в организации	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2. Применение экономических знаний в конкретных производственных ситуациях по анализу спроса и предложения</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Составить таблицу «Сравнительный анализ типов экономических систем»		1	
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Написать эссе по теме «Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности»		1	
<b>Тема 3. Организационно-правовые формы организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 03-11
	1. Понятие юридического лица, его признаки	1	2	
	2. Организационно-правовые формы организаций, их классификация	2		
	3. Порядок создания, реорганизации, прекращения деятельности юридических лиц	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Анализ практических ситуаций по организационно-правовым формам юридических лиц		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 4.</b> Составить таблицу «Организационно-правовые формы коммерческих юридических лиц»		2	
<b>Тема 4. Понятие, виды предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 11 ПК 2.1-2.4 ПК 5.1-5.3
	1. Понятие, виды предпринимательства	1	1	
	2. Предпринимательская деятельность	1,2		
	3. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	1, 2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Анализ производственных ситуаций по способам предотвращения и минимизации предпринимательских рисков		2	
<b>Тема 5. Нормативно-правовые документы,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 02-11
	1. Понятие нормативно-правовых актов, регулирующих	1	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
регулирующие хозяйственные отношения	хозяйственные правоотношения				
	2. Общая характеристика Гражданского кодекса РФ	2			
	3. Основные положения Трудового кодекса РФ	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Анализ практических ситуаций по нормативно-правовым актам в сфере хозяйственных отношений				2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа № 5.</b> Составить алгоритм приема на работу в качестве повара-кондитера				2
Тема 6. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 03-11 ПК 3.1-3.2	
	1. Трудовой договор – понятие, стороны, содержание, значение	2	<b>2</b>		
	2. Порядок заключения, изменения и прекращения, виды	2			
	3. Права и обязанности работника и работодателя				
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение практических ситуаций по заключению и прекращению трудового договора				2
Тема 7. Формы и системы оплаты труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 05-11 ПК 2.1-2.5	
	1. Понятие оплаты труда	1-2	1		
	2. Системы оплаты труда	2			
	3. Механизм формирования заработной платы	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Применение экономических и правовых знаний при анализе ситуаций по оплате труда				2
Тема 8. Виды гарантий,	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	ОК 04-11 ПК 5.1-5.3	
	1. Понятие гарантий и компенсаций по трудовому праву	1-2	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
<b>компенсаций и удержаний из заработной платы</b>	2. Порядок предоставления гарантий и компенсаций	2	<b>2</b>		
	3. Размеры удержаний из заработной платы	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Применение трудового законодательства по гарантиям и компенсациям				2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				3
	<b>Самостоятельная работа № 6.</b> Составить таблицу «Гарантии и компенсации по трудовому праву»				3
<b>Всего:</b>			<b>82</b>		

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 ПРОГРАММЫ**

#### ***3.1. Материально-техническое обеспечение***

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Социально-экономических дисциплин»

стол письменный

стул

стол преподавателя

стул преподавателя

моноблок

доска интерактивная

проектор

#### ***3.2. Информационное обеспечение обучения***

##### ***Основные источники***

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Е. Ф. Борисов. – М.: Юрайт, 2016. – URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

2. Вологдин, Е. Ф. Основы права: учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Е. Ф. Вологдин. – М.: Юрайт, 2016. – 407 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

3. Чечевицина, Л. Н. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Чечевицина. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 374 с.

##### ***Дополнительные источники***

4. Собрание законодательства Российской Федерации: журнал. – 2012. - № 1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14

5. Общественные науки: журнал. – 2012. - № 1.

6. Российский экономический журнал. – 2012. - № 3.

##### ***Интернет-ресурсы***

Компания «Консультант Плюс», тематический классификатор «Гражданское право», информационный банк «Путеводитель по договорной работе», тематический классификатор «Труд и занятость населения» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/obob/> - (дата обращения: 20.01.2017).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
- принципы рыночной экономики	- владеет программным материалом	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>
- организационно-правовые формы организаций	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	
- способы ресурсосбережения в организации	- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности	
- понятие, виды предпринимательства	- владеет программным материалом	
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях	
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные положения	- применяет правовые	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
законодательства, регулирующего трудовые отношения	нормы, осуществляет правовую экспертизу нормативных правовых актов, используя информационные справочно-правовые системы	
- формы и системы оплаты труда	- владеет программным материалом	
- механизм формирования заработной платы	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
<b>Умеет:</b>		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	- обосновывает выбор, способов действий, методов, последовательность действий	
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с применением трудового законодательства	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях</p>	<p>- выполняет задания в полном объеме с использованием экономических и правовых знаний</p>	<p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>
<p>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ</p>	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач</p>	

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

