

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

код и наименование дисциплины по ФГОС

Код и наименование профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

Квалификация выпускника: **Повар, кондитер**

Дербент 2023 г.

ОДОБРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
Председатель П(Ц)К

 Керимханова Д.О.
Подпись ФИО

31 08 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

 Джалилова А.Л.
подпись

1 09 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

-Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

-Разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом профессиональных стандартов

-Рабочего учебного плана образовательного учреждения на 2023/2024 учебный год.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Колледж экономики и права»

Разработчик: Керимханова Джамиля Октайевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

Рекомендована методическим советом ГБПОУ РД «Колледж экономики и права» для применения в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована для освоения:

- основных видов профессиональной деятельности (ВПД) для присвоения квалификаций:
 - Повар
 - Кондитер
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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, сырьё, 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, сырьё, 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 сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента.
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 учётом 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.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты 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 подчинённым 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося- часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические работы	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
1. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. 2. Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". 3. Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» 4. Разработка схемы действий при оформлении на работу (в соответствии с Трудовым кодексом)	
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Экономические и правовые основы производственной деятельности.		
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики.	Содержание: 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. 2. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. 3. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. 4. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 5. Монополия, антимонопольное законодательство. 6. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	10
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание: 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	15
	Практические занятия: 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) 2. Построение различных типов производственных структур.	4

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда.		
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание: 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. 2.Трудовой договор. 3.Рабочее время и время отдыха. 4.Дисциплина труда и трудовой распорядок. 5.Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	16
	Практические занятия: 1. Составление трудового договора. 2. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. 3. Составьте таблицу, характеризующую правоотношения в сфере труда.	6
	Самостоятельная работа: 1. Разработка схемы действий при оформлении на работу (в соответствии с Трудовым кодексом) 2. Работа с дополнительной литературой. 3.Заполните таблицу, указав конкретные санкции и нормативные акты, их устанавливающие, в сфере реализации юридической ответственности работодателя за нарушения трудовых прав граждан. 4. Проведите сравнительный правовой анализ в сфере особой социально-правовой защиты различных категорий работников.	-
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда.	Содержание: 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. 2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. 3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	21
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		
ВСЕГО		48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Дисциплина реализуется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядных пособий по предмету;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы права: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией С.Я. Казанцева. М. «Академия» 2013г.
2. Право. 10—11 кл. Базовый и углублённый уровни/ А. Ф. Никитин, Т. И. Никитина: Дрофа; Москва; 2018 г.
3. Основы правоведения. Под редакцией А.И. Яковлева. М. «Академия» 2013г.
4. Основы экономики: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией Н.Н. Кожевникова. М. «Академия» 2014г.
5. Экономика: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией И.В. Липсис. М. «Вита» 2018г.
6. Румынина В.В. Основы права./ Учеб. Для ССУЗов. - М.: ИНФРА-М, 2012
7. Мицкевич А.В. Основы права. Учеб. Для ССУЗов - М.: Норма, 2013
8. Носова С.С. Основы экономики: Учебник – М: КНОРУС, 2012.
9. Л.Н. Череданова Основы экономики и предпринимательства: учебник – М: «Академия», 2012

Дополнительные источники:

Нормативные правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации. – Омега-Л, 2019 г.
2. Конституция Российской Федерации (с гимном России). - Проспект, 2019 г.

3. Конституция Российской Федерации. Федеральные конституционные законы. С новыми поправками. - Мартин, 2019 г.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 02.04.19 г. Части 1-4. - Проспект, 2019 г.
5. Трудовой кодекс РФ на 02.04.19. - Проспект, 2019 г.
6. Семейный кодекс РФ на 10.04.19. - Проспект, 2019 г.
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях по состоянию на 05.03.19 г. - Проспект, 2019 г.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации. – М. 2015г.
9. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" с образцами заявлений. - Питер, 2018 г.
10. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" №2300-1. - Проспект, 2019 г.
11. Федеральный закон "О гражданстве Российской Федерации" № 62-ФЗ. - Проспект, 2019 г.
12. Федеральный закон Российской Федерации "Об акционерных обществах" № 208-ФЗ. - Проспект, 2019 г.
13. Все о правах человека. Сборник нормативных актов. - Проспект, 2019 г.
14. Всеобщая декларация прав человека. Принята Генеральной Ассамблеей ООН. - Проспект, 2019 г.
15. Уголовно – процессуальный кодекс РФ. М. 2012г.

Образовательные порталы сети Интернет:

- 1.<http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 2.<http://www.garant.ru>
- 3.<http://www.economy.gov.ru>
- 4.<http://www.bibliotekar.ru>
- 5.<http://www.consultant.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
- 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 подчинённым персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; - производить расчёт основных показателей хозяйственной деятельности организации; - давать оценку эффективности деятельности организации; - уметь правильно составлять трудовой договор и контракты при производственных отношениях; - правильно составлять договорную документацию. - уметь пользоваться основными международными документами по правам человека; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Фронтальный опрос, тестирование. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения индивидуальных практических заданий. Анализ результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Знания:		
- 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 формы организации производства в отрасли, состав, структуру и основные показатели использования производственных ресурсов; - трудовые ресурсы организации; - цели, функции и механизм разработки бизнес – плана организации; - механизмов ценообразования на продукцию, форм оплаты труда в современных условиях; - целей и задач структурного подразделения, структуры	Фронтальный опрос, тестирование. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения индивидуальных практических заданий. Анализ результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	организации, основ экономических знаний, необходимых в отрасли; - представления о трудовом договоре, контракте и атрибутах его составления; - представления об основных обязанностях работника и администрации в трудовых правоотношениях; - иметь представление об основаниях прекращения трудового договора; - меры правового воздействия, применяемые к нарушителям трудовой дисциплины, а также основание и условие привлечения к материальной ответственности за ущерб, причинённый предприятию; - формы оплаты труда; - знать основные льготы, предоставленные законом в области рабочего времени, времени отдыха, оплаты.	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026