

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Бохан  
2018

Рассмотрена и одобрена  
на заседании МК  
Руководитель МК \_\_\_\_\_  
(Тыхеренова Д.В.)  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования СПО 19.01.17 Повар, кондитер (№ 1569 от 09.12.2016г.).

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

**Разработчики:**

Бодоева евгения Вячеславовна, преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

**Рецензент:**

(от работодателя)

«ИП Петров М.М.»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

М.М. Петров

(инициалы, фамилия)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 г.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программы повышения квалификации, переподготовка) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, служащих.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

### 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 система 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 95 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

## 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</b>	95
<b>Самостоятельная работа</b>	19
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	95
в том числе:	
Теоретическое обучение	87
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	8
Курсовая работа	-
Контрольная работа	-
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, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>			1-3	
<b>Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия</b>	<b>Содержание</b>			
	1 2 3 4	<i>Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия.</i>	4	1
	5 6 7 8	<i>Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания.</i>	4	
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Подготовка сообщений: 1. «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений». 2. «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании».		2	3
<b>Тема 1.2. Рыночный механизм</b>	<b>Содержание</b>			
	9 10	<i>Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная</i>	4	1
	11 12	<i>функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Рыночные структуры</i>		

		<b>Самостоятельная работа обучающихся №2</b> Подготовка сообщений: Действие законов спроса и предложения в сфере обслуживания	<b>3</b>	3		
<b>Тема 1.3. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>					
	13 14 15 16	<i>Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.</i>	4	1		
	17 18 19 20	<i>Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.</i>	4	1		
	<b>Содержание</b>					
	21 22	Кадры предприятия, их классификация.	2	2		
	23 24 25 25	Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.	4			
			<b>Самостоятельная работа обучающихся №3</b> Решение задач. Методы измерения и оценки производительности труда.	<b>3</b>	3	
	<b>Тема 1.4. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их</b>	<b>Содержание</b>				
		27 28 29 30	<i>Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Формы оплаты труда.</i>	4	1	
		<b>Содержание</b>				
<b>Содержание</b>						
<b>Содержание</b>						
<b>Тема 1.5. Оплата труда в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>					
	<b>Содержание</b>					
	<b>Содержание</b>					

	31	<b>Практическое занятие № 1</b> Начисление заработной платы	2	2	
	32				
	33	<b>Практическое занятие № 2</b> Начисление пособий по временной нетрудоспособности	2		
	34				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся №4</b> Подготовка сообщений: Фонд оплаты труда и его состав		<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.6. Показатели деятельности Предприятий</b>	<b>Содержание</b>				
	35	<i>Продукция и товарооборот предприятий общественного питания Издержки производства и обращения в общественном питании.</i>	4	1	
	36				
	37				
	38				
<b>Раздел 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>					
<b>Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание</b>				
	39	<i>Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде.</i>	4	1	
	40				
	41				
	42				
	43	<i>Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.</i>	4		
	44				
	45				
46					
47	<b>Практическое занятие №3</b> Составление трудового договора.	<b>2</b>	<b>2</b>		
48					

<b>Тема 2. 2. Трудовой договор</b>	<b>Содержание</b>				
	49-54	<i>Порядок приёма на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации</i>	6	1	
	55-58	Рабочее время и время отдыха	4	1	
	59-60	Время отдыха	2	1	
	61-64	Материальная ответственность работника	4	1	
	65-68	Материальная ответственность работодателя	4	1	
	69-72	Дисциплина труда	4	1	
	73-76	Особенности регулирования труда женщин и молодежи	4	1	
	78-81	Охрана труда	4	1	
	82-88	Защита работником трудовых прав и свобод	7	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся №5</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	
	Подготовка сообщений: Составление трудового договора. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие.				
<b>Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>				
		Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы.	4	1	
		Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты.	4		
		Правовые основы производственной деятельности	4		

		<b>Практическое занятие №4</b> Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности	2	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся №6</b> Подготовка реферата: «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания» (на примере базового предприятия практики)	4	3	
	94-95	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	3	
		<b>Всего</b>	95(8)		
		<b>СРС</b>	19		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер.

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

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях - М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

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

7. 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.

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

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов

СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И. Яковлев - М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

14. Журнал « Современный ресторан»

#### **Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. - М.: Форум, 2011. - 464с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. - М.: Гардарики, 2009г.

5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М. ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005.-192с.

6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.

7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях - 4-е изд. - М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

#### **Интернет-источники:**

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

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

**Контроль и оценка** результатов освоения 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>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	оценка результатов выполнения практической работы;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Оценка результатов выполнения практической работы;
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	оценка результатов выполнения практической работы;
<b>Знать:</b>	
принципы рыночной экономики	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
организационно-правовые формы организаций;	оценка результатов выполнения контрольной работы;
основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения	оценка результатов выполнения практической работы;
механизмы формирования заработной платы;	оценка результатов выполнения практической работы;
формы оплаты труда.	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы.