

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2020 Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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 освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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 общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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 1.1 – 1.4

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, 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, кролик

ПК 2.1 – 2.8

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

ПК 3.1 – 3.6

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 – 4.5

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 – 5.5

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

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуаль-	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана

		каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	ными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<i>ОК 02.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>ОК 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессио-	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самооб-

		нального развития и самообразования		разования
<i>ОК 04.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
<i>ОК 05.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>ОК 06.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 07.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>ОК 09.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное

			современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>OK 10.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
<i>OK 11.</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана Презентация бизнес-идеи. Определение источников финансирования. Применение	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продук-

		грамотных кредитных продуктов для открытия дела	по процентным ставкам кредитования	ты
--	--	---	------------------------------------	----

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы 76 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	76
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	

курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>виды самостоятельных работ:</i> выполнение реферата подготовка презентаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экономика общественного питания				
Тема 1.1. Общие вопросы экономики.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Общие вопросы экономики. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов Понятие об экономической науке, микро- и макроэкономике, круг изучаемых ими проблем. Основные теоретические положения экономической науки. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Основные принципы рыночной экономики: общественное разделение труда и специализация производства; свобода и равноправие всех форм собственности; стихийность, конкурентность; самофинансирование; принцип договорных отношений; понятие и виды предпринимательства, виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; государственное регулирование экономики, их краткая характеристика Экономика производства пищевой продукции.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на одну из тем</p> <ul style="list-style-type: none"> - Школы экономических учений. - Типы и модели экономических систем. - Рыночная цена и точка равновесия. - Монополии и монополистические союзы. - Зарождение экономики производства пищевой промышленности. - Собственность. Формы собственности. - Конкуренция и модели рынков. 	4	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
Тема 1.2. Предприятие, как основной субъект хозяйствования	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>2 Сущность и функции предприятия. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики Классификация и структура предприятий. Основные признаки предприятия. Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия. Принципы деятельности предприятий. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации,</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,

	<p>краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.</p> <p>Социально – экономические и организационно – правовые формы организаций общественного питания, их особенности. Организационно-экономические основы деятельности предприятий. Социально-экономическое значение общественного питания и его функции. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.</p>			4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
3	<p>Практическое занятие. Организационно – правовые формы предприятий.</p> <p>Ознакомление с организационно-правовыми формами предприятий, установленными ГК РФ, видами и особенностями, достоинствами и недостатками. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p> <p>Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)</p> <p>Определение организационно-правовых форм предприятий общественного питания.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
4	<p>Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания</p> <p>Показатели деятельности предприятия общественного питания. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
5	<p>Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания.</p> <p>Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методика анализа товарных запасов предприятий питания.</p> <p>Понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
6	<p>Издержки и ценообразование на предприятиях общественного питания.</p> <p>Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса. Классификация, структура затрат. Группировка затрат по экономическим элементам. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости.</p> <p>Экономическая природа цены, ее функции. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса. Состав и структура цены. Калькуляция в общественном питании. Требования к реализации продукции общественного питания.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
7	<p>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.</p> <p>Виды экономических ресурсов - трудовые ресурсы, используемые организацией ресторанного бизнеса.</p> <p>Особенности труда в общественном питании. Количественный и качественный состав персонала организации. Понятие производительности труда. Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
8	<p>Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Основные производственные фонды. Понятие, состав и структура основных фондов предприятия. Методы оценки основных фондов. Понятие износа и величина амортизации основных фондов. Способы ресурсосбережения в организациях общественного питания. Сущность и классификация оборотных средств.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.

9	Фонд оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Формы и системы оплаты труда в общественном питании, механизм формирования заработной платы.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
10	Практическое занятие. Показатели деятельности предприятия. Решение задач по формированию умений ориентироваться в общих вопросах экономики организации питания: расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации по товарообороту, производственной программе предприятия общественного питания.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
11	Практическое занятие. Анализ деятельности предприятия. Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету эффективности использования основных фондов на предприятии общественного питания.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
12	Практическое занятие. Показатели деятельности предприятия. Решение задач по формированию умений проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области общественного питания, умений определять потребность в материальных, трудовых ресурсах для предприятия.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
13	Практическое занятие. Анализ деятельности предприятия. Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету эффективности деятельности предприятия общественного питания.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
14	Практическое занятие. Расчёт заработной платы. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету заработной платы.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Общественное питание как отрасль экономики - Зарождение предприятий общественного питания - Классификации организационно-правовых форм предприятий Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития»		4	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.

		российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»			
Раздел 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании					
Тема 2. 1. Основы гражданского права	Содержание учебного материала				
	15	Конституционное право и основы конституционного строя Российской Федерации. Конституционное право как отрасль права российского законодательства. История конституционного права России. Конституционно-правовые отношения: сущность. Содержание и субъекты. Конституционное право РФ как наука предмет, метод, задачи, источники. Основные положения Конституции РФ. Конституционный статус человека и гражданина в Российской Федерации. Институт прав и свобод человека и гражданина в Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Личные и субъективные права по Конституции РФ. Конституционные права граждан России. Конституционные обязанности личности в РФ. Государственное устройство РФ. Принцип разделения властей. Институт президентства в РФ.	2	2	OK 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	Содержание учебного материала:		2	2	
	16	Организация предпринимательской деятельности в общественном питании. 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. Понятие и виды. Создание предприятий общественного питания и их классификация. Государственная регистрация предпринимательской деятельности. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Юридическая ответственность предпринимательской деятельности. Субъекты и объекты. Объективная сторона правонарушения. Субъективная сторона правонарушения. Виды юридической ответственности. Основания наступления юридической ответственности.			OK 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	17	Правовые основы защиты прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей». Защита прав потребителей. Система органов защиты прав потребителей. Порядок обращения за защитой нарушенных прав. Изучение норм закона.	2	2	OK 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	18	Практическое занятие. Юридическая ответственность предпринимательской деятельности. Решение профессиональных задач по вопросам юридической ответственности предпринимательской деятельности	2	3	OK 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	19	Практическое занятие. Судебный порядок разрешения споров.	2	3	OK 01-07;

	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности. Рассмотрение конкретных ситуаций, связанных с решением дел в арбитражном суде.			09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Юридические лица как субъекты гражданского права. - Средства реализации интересов предпринимателей. - Недействительные сделки и их правовые последствия. - Создание, прекращение и несостоятельность юридического лица.	4	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
Тема 2.2. Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий	Содержание учебного материала:			
	20 Трудовое право как отрасль права российского законодательства Трудовое право как отрасль права: понятие, цели, задачи, и основные принципы. Трудовые отношения в условиях хозяйствования Трудовые отношения в новых экономических условиях. Принципы трудового законодательства, цели, задачи. Основные понятия трудового законодательства. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	21 Трудовой договор. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Понятие трудового договора и его стороны. Содержание трудового договора. Изменения условий трудового договора. Прекращение трудового договора . Испытательный срок при приеме на работу. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора Определение материальной ответственности работодателей и работников.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	22 Практическое занятие. Составление типового трудового договора. Составление типового трудового договора. Решение конкретных производственных ситуационных задач , связанных с нарушением условий трудового договора по формированию умений применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
	23 Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Общие понятия о трудовой дисциплине. Трудовые обязанности работника и работодателя. Дисциплинарная ответственность за нарушение трудовой дисциплины. Меры поощрения за успехи в труде. Понятие режим и учет рабочего времени. Виды рабочего времени. Виды времени отдыха. Режим рабочего времени на предприятиях общественного питания.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
24 Практическое занятие. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха. Решение профессиональных ситуаций, связанных с нарушением трудового законодательства	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4,	

				2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
25	Практическое занятие. Правовые нормы. Решение ситуаций, связанных с нарушением законодательства по трудовому праву по формированию умений применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
26	Самозащита работниками своих трудовых прав. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Понятие защиты трудовых прав работников. Индивидуальные трудовые споры. Рассмотрение трудовых споров в КТС, в судах, в вышестоящих органах. Коллективные трудовые споры. Охрана труда. Принципы рассмотрения трудовых споров.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
27	Практическое занятие. Защита трудовых прав. Решение конкретных производственных ситуаций с применением норм трудового законодательства и Защита своих трудовых прав в рамках действующего законодательства по формированию умений защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Виды субъектов трудового права. - Локальные нормативные акты. - Ответственность сторон трудового договора	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
Тема 2.3. Правовое регулирование заработной платы.	Содержание учебного материала:			
	28 Общие положения о заработной плате. 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. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Общие положения о заработной плате. Тарифная система оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы. Методы правового регулирования заработной платы. Системы и формы заработной платы. Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
	29 Практическое занятие. Гарантии и компенсации. Решение ситуационных задач, связанных с нарушением законодательства по трудовому праву с применением экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях по формированию умений защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин № 28	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт; парты- 15 шт.
Информационно-библиотечный центр 1.	проектор – 1 шт., 3 компьютера с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений СПО / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. – М.: ИЦ "Академия", 2017. – 352 с.

Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений СПО / В. В. Румынина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 224 с.

Нормативные источники

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.

Интернет-ресурсы:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1.							
Тема 1.1	1,2	<i>ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.</i>	Текущий	Тестирование Устный опрос Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы	Тестовые задания. Задание для устного опроса. Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Тема 1.2	1,2	<i>ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.</i>	Текущий	Тестирование Устный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Тестовые задания. Задание для устного опроса. Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1	1,2	<i>ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.</i>	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса. Задания для устного опроса. Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Тема 2.2	1,2	<i>ОК 01-07; 09,10,11 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.</i>	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса. Задания для устного опроса. Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Тема 2.3	1,2	<i>ОК 01-</i>	Текущий	Письменный опрос	Задание для	Учебный	Бальная

		<i>07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.– 2.8, 3.1.– 3.6, 4.1.– 4.5,5.1.– 5.5.</i>		Устный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	письменного опроса. Задания для устного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы.	журнал Ведомость оценки ОК, ПК	(2-5) Дихотоми- ческая оценка ОК, ПК
ОП. 04.	1,2	<i>ОК 01- 07; 09,10,11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.– 2.8, 3.1.– 3.6, 4.1.– 4.5,5.1.– 5.5.</i>	Промежу- точный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференци- рованного зачёта.	Учебный журнал Ведомость промежуточ- ной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотоми- ческая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы