**Приложение № 1.16**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-о от \_30.08.2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

 Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер \_ (рег.№ рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Лещенко Светлана Валерьевна.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОПЦ.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.02. Товароведение продовольственных товаров, ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства. | 1. Принципы рыночной экономики.
2. Организационно-правовые формы организаций.
3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.
4. Способы ресурсосбережения в организации.
5. Понятие, виды предпринимательства.
6. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации.
7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.
8. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.
9. Механизм формирования заработной платы.
10. Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
 |

**1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.5. Понятие, виды предпринимательства6. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания. | 4. Способы ресурсосбережения в организации.6. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства. | 2.Организационно-правовые формы организаций 7.Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.8. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.* 6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства
 | 8. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства | 7.Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.8.Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства | 8.Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 4.Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях. | 3.Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4.Способы ресурсосбережения в организации. |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом. | 8.Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * 5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях
 | 7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4. Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом.5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.6. Защищать свои права в рамках действующего законодательства. | 7.Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения5.Понятие, виды предпринимательства6.Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации. |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | – 1.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности2.Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации. |
| 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 | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| 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 | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| 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 | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах. | 3. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.4. Способы ресурсосбережения в организации.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 3. Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах.4.Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности  | **ЛР 17** |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **28** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **6** |
| консультации | **12** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | 6 |

* 1. **Содержание учебной**

# дисциплины ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (еслипредусмотрены) | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенции** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |  |
| **Раздел 1.Экономические основы профессиональной деятельности** |  |  |
| **Тема****1.1.** Основные понятия в экономике | **Содержание учебного материала**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. | 6 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17 |
|  | Роль и сущность экономики. | 1 |  |
|  | Факторы производства Классификация. | 2 |  |
|  | Экономика производства пищевой продукции. | 2 |  |
|  | Организационная характеристика предприятий индустрии питания в России | 1 |  |
| **Тема****1.2** Принципы рыночной экономики |  **Содержание учебного материала**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 ипредложение. |  3 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17 |
|  | Проблемы рыночной экономики. Рынок и его функции | 2 |  |
|  | Закон спроса и предложения | 1 |  |
|  | **Практическое занятие № 1Составление кривой спроса, кривой предложения** | **2** |  |
| **Тема** | **Содержание учебного материала** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.3.**Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | 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. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно- правовые формы предприятий, установленные ГК РФ,виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. |  6 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17 |
|  | Назначение и сфера деятельности предприятия | 1 |  |
|  | Виды предпринимательских рисков, способы минимизации. | 1 |  |
|  | Общественного питания как отрасль экономики. Роль и значение. | 1 |  |
|  | Бизнес-планирование в общественном питании | 1 |  |
|  | Издержки производства и их структура. Себестоимость. Прибыль предприятия. Показатели рентабельности | 1 |  |
|  | **Практическое занятие № 2:Проведение анализа финансового состояния предприятия** | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Выполнение домашнего задания, подготовка к практическим занятиям-1СР № 1 Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития-1СР № 2 Заполнение таблицы «Основные организационно–правовые виды предприятий и предпринимательства»-1СР № 3 Подготовка сообщения по одной из тем:-1«Издержки производства», «Предпринимательство»,«Ценовая политика предприятия», «Цены и ценообразование», «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений», «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании»,«Реклама в общественном питании». | **2** |  |
|  | **Раздел 2.Правовые основы****профессиональной деятельности** |  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема****2.1.** Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения | **Содержание учебного материала**Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. |  5 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17 |
|  | Общая характеристика трудовых правоотношений | 2 |  |
|  | Трудовой договор. Содержание. Виды. | 1 |  |
|  | Ответственность по трудовому праву | 2 |  |
|  | **Практическое занятие № 3: Составление резюме при трудоустройстве, заполнение трудового договора.** | **2** |  |
| **Тема****2.2.** Механизмформирования и формы оплаты труда | **Содержание учебного материала**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. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересовтрудящихся. |  | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17 |
|  | Оплата труда. | 1 |  |
|  | **Практическое занятие № 6 по теме: Методы защиты интересов прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей** | **2** |  |
|  | **Экзамен** | **6** |  |
| **всего** |  | **36** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

# Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

# Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;

 комплект учебно-методических материалов преподавателя;

 комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

# Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран, презентационный материал.

# Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

# Основные источники:

1. Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности +е приложение: тесты: учебное пособие. В.Д. Грибов.- Москва: КНОРУС, 2018.- 186 с.- (Среднее профессиональное образование); **Дополнительная литература:**

1. Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально экономического профиля: учебник. А. И Гомола, В.Е.Кириллов, П. А. Жанин

– М.: Издательский центр « Академия», 2018г.

1. И.П.Кененова,Т.И. Сидорова. Правовое обеспечение профессиональной деятельности- Москва ООО «ИД Юрайт»,2018

# Интернет-ресурсы:

http://www.garant. Ru <http://economy.gov.ru/minec/main> http://www.bibliotekar. ru [http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки****результатов обучения** |
| **Обучающийся должен уметь:** | **Текущий контроль при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы;Оценка выполнения практических заданий |
| У.1 - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;У.2 - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; У.3 - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;У.4 - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом;У.5- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;У.6- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. |
| **Обучающийся должен знать:** |  |
| З. 1 -принципы рыночной экономики; З.2 -организационно-правовые формы организаций;З.3- основные ресурсы, задействованные в | **Текущий контроль** в форме оценки устных ответов, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы, защита отчетовпо практическим. |

|  |  |
| --- | --- |
| профессиональной деятельности; З.4-способы ресурсосбережения в организации;З.5- понятие, виды предпринимательства; З.6- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;З.7.-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; З.8 - основные положения законодательства, регулирующеготрудовые отношения;З.9- формы и системы оплаты труда; З.10 - механизм формирования заработной платы;З.11 - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. | - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** |