Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»
_____ Е.Е. Бочкарева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения – 2 года 8 мес. на базе основного общего образования

Камышлов, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»
Председатель ПЦК _____ Л.А.Цытыркина

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УПР
_____ Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УМР
_____ Т.А.Мадыгина

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: программа учебной дисциплины относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. 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 ОК 1-7,9,10, 11	– 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.	– 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**36**
Объем образовательной программы	**35**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Сущность экономики			
Тема 1.1. Основные принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	**8**	*1*
	Экономическая система, действующая на территории РФ. Классификация рынков. Модели рынков по формам конкуренции. Наличие определенной рыночной экономической и социальной инфраструктуры (признаков): товарных и фондовых бирж, биржи труда, обслуживающий рынок рабочей силы, рынка акций и других ценных бумаг; рынка капиталов и т.д.	2	
Тема 1.2. Конкуренция	**Содержание учебного материала**		*2*
	Конкуренция, ее сущность и значение. Виды конкуренции. Модели рынков. Конкуренция как необходимое условие развития предпринимательской деятельности. Рынок совершенной конкуренции. Основная характеристика. Рынок несовершенной конкуренции. Основная характеристика. Регулирование рынков несовершенной конкуренции. Функционирование рынков монополистической конкуренции	2	
Тема 1.3. Ценообразование в условиях рынка	**Содержание учебного материала**		2
	Сущность и функции цен, зависимость ценообразования от типов рынка. Концепция эластичности спроса. Нормативно-законодательная база рыночного ценообразования в РФ. Методы государственного регулирования цен. Ценообразование и налогообложение. Анализ финансовых результатов предприятий и ценообразования. Методы ценообразования.	2	
	Практические занятия		3
	Составление калькуляции себестоимости услуг	2	
Раздел 2. Предприятие как хозяйствующий субъект		**14**	
Тема 2.1. Предприятие как единый имущественный комплекс	**Содержание учебного материала**		2
	Классификация предприятий. Классификация юридических лиц. Организационно-правовые формы предприятий. Коммерческие организации. Некоммерческие организации. Формы собственности: частная собственность, государственная собственность, собственность общественных организаций и объединений, смешанная собственность, собственность совместных предприятий	2	
Тема 2.2. Экономика производства сферы услуг	**Содержание учебного материала**		2
	Ресурсные обеспечения предприятий сферы услуг. Организация производственного процесса на предприятиях сферы услуг. Определение эффективности деятельности организации производственного процесса. Выявление факторов и резервов повышения эффективности работы предприятий сферы услуг.	2	
	Практические занятия		3
	Проведение маркетинговых исследований для определения необходимости открытия предприятия	4	

	Организационная структура управления предприятием	2	
Тема 2.3. Себестоимость	**Содержание учебного материала**		2
	Себестоимость. Порядок определения себестоимости	2	
Тема 2.4. Прибыль и рентабельность	**Содержание учебного материала**		3
	Прибыль. Виды прибыли. Понятие рентабельности. Рентабельность. Методы расчета и система оценки на предприятии. Факторы, влияющие на рентабельность. Рентабельность реализованных услуг в сфере обслуживания. Порог рентабельности. Рентабельность активов, основных и оборотных фондов, собственных средств предприятий сферы обслуживания. Порядок расчета полученных коэффициентов рентабельности. Факторы, влияющие на уровень рентабельности: внешние, внутренние, производственные, внепроизводственные. Экстенсивные факторы. Определение рентабельности	2	
Раздел 3. Законодательные документы, регулирующие трудовые отношения		**13**	
Тема 3.1. Механизм формирования заработной платы	**Содержание учебного материала**		
	Организация оплаты труда на предприятии. Понятие заработной платы работников. Формы и системы оплаты труда. Тарифные соглашения и их роль в регулировании заработной платы. Правовые основы оплаты труда, как основного элемента организации заработной платы. Расчет и планирование заработной платы при повременной, сдельной, и при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда. Изучение формирования заработной платы и стимулирующих инструментов в управлении системы персоналом организации, выявление путей и направлений повышения материального стимулирования работников сферы услуг. Влияние на мотивацию персонала	2	2
	Практические занятия		3
	Расчет заработной платы административного персонала (повременная оплата труда) Расчет заработной платы основных работников (сдельная и сдельно-премиальная оплата труда) Расчет заработной платы вспомогательного персонала (повременно-премиальная оплата труда)	4	
Тема 3.2. Законодательство, регулирующее трудовые отношения	**Содержание учебного материала**		2
	Конституция РФ, гражданское законодательство. Трудовое право. Понятие трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Нормативные и локальные акты, регулирующие трудовые отношения. «Правила внутреннего распорядка». «Положение об оплате труда». «Должностные инструкции». «Инструкции по технике безопасности». Перечень документов, необходимых при оформлении трудовых отношений работников сферы услуг. Трудовой договор: на неопределенный срок, срочный трудовой договор, бессрочный. Требования к оформлению трудового договора. Трудовые споры	2	
	Практические занятия		3

	Формирование штата работников и определение требований к кандидатам на рабочие места Составление должностных инструкций Составление трудового договора Составление гражданско-правового договора	5	
Дифференцированный зачет		*1*	
	Всего:		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения: ноутбуком, телевизором.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательного учреждения имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. 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.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
– 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде тестирования.
– 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.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения заданий на экзамене