

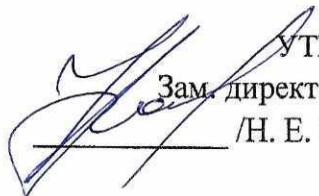
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко  
« 07 » апреля 2021 г.

Протокол № 4

 УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМ  
/Н. Е. Горюшкин:  
«07» апреля 2021г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С ОСНОВАМИ ФИНАНСОВОЙ**  
**ГРАМОТНОСТИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности с основами финансовой грамотности* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности с основами финансовой грамотности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы:** Общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10;ОК 11 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 18 ЛР 19	<ul style="list-style-type: none"><li>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li><li>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li><li>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li><li>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li><li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li><li>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li><li>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li><li>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li><li>-оформлять бизнес-план</li><li>-рассчитывать размеры выплат по кредитам</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-принципы рыночной экономики;</li><li>-организационно-правовые формы организаций;</li><li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li><li>-способы ресурсосбережения в организации;</li><li>-понятие, виды предпринимательства;</li><li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li><li>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li><li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li><li>-формы и системы оплаты труда;</li><li>-механизм формирования заработной платы;</li><li>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li><li>-основы предпринимательской деятельности</li><li>-основы финансовой грамотности</li><li>-правила разработки бизнес-планов</li><li>-порядок выстраивания презентации</li><li>-виды кредитных банковских продуктов</li></ul>

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 66 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 50 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 8 часа.

Консультации 2 часа

Промежуточная аттестация экзамен

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>66</b>
Самостоятельная работа	8
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	8
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций и ЛР
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		42	
Тема 1.1. Предприятие как субъект хозяйствования	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура Производство как процесс создания полезного продукта в экономике Роль общественного питания в экономике страны Организация учёта на предприятиях общественного питания	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
	<b>Практические занятия:</b>		
Тема 1.2 Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	<b>Содержание учебного материала:</b> Производственные фонды предприятий общественного питания Товарные запасы и их роль в общественном питании Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания Современная политика оплаты труда Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания	14	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.3. Ценообразование на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
	Цена и её функции на предприятиях общественного питания Формирование цены в общественном питании Калькуляция в общественном питании		
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01-07,09, ОК 10;

Тема 1.4. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства	10	ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.5. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала:</b> Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение Рентабельность продукции и ресурсов Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания <b>Практические занятия:</b>	10	
<b>Раздел 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности</b>		16	
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные положения Конституции РФ Права и свободы человека и гражданина в РФ Социально-экономические права человека и гражданина в РФ Реализация прав и свобод в РФ Деятельность института Омбудсмана в России <b>Практические занятия:</b>	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательско й деятельности	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие, предмет, метод и принципы предпринимательского права Субъекты предпринимательского права: понятие о субъекте предпринимательского права, признаки субъекта, физические и юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности, понятие лицензии, лицензирования, правовые основы лицензирования, правовое положение субъектов малого и среднего предпринимательства, правовое положение кредитных организаций, гражданско-правовой договор <b>Практические занятия:</b>	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19

	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3. Труд и социальная защиты	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
	Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения Рабочее время. Время отдыха Дисциплинарная ответственность Материальная ответственность сторон трудового договора		
Тема 2.4. Способы государственного регулирувания реализации товаров, работ, услуг	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9 ЛР 18, ЛР 19
	Правовые формы реализации товаров, работ, услуг Правовое регулирование формирования финансового результата		
	<b>Итого:</b>	<b>50</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>8</b>	
	<b>Консультация+экзамен</b>	<b>8</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>66</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

\*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

ОП.04 Экономические и правовые основы предпринимательской деятельности	Кабинет Экономические и правовые основы предпринимательской деятельности учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с		Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security	

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

### 3.3 Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

#### Основные источники:

1. Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + приложение: тесты: учебное пособие. В.Д. Грибов.- Москва: КНОРУС, 2018.- 186 с.- (Среднее профессиональное образование);
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.-3е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-320 с.
3. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/О.И. Федорянич.-3е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-192 с.

#### 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», 2011.
2. И.П.Кененова,Т.И. Сидорова. Правовое обеспечение профессиональной деятельности-Москва ООО «ИД Юрайт»,2015

#### *Интернет- ресурсы*

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
2. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	регламентов -Рациональность действий и т.д.	- экзамен
--	---	-----------