

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 65 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

ПЕРЕЧЕНЬ

профессиональных стандартов, соответствующих
профессиональной деятельности выпускников образовательной
программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Код профессионального стандарта

Наименование профессионального стандарта

33.011

Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

33.010

Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК 11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план - Рассчитывать размеры выплат по кредитам 	<ul style="list-style-type: none"> - Основы предпринимательской деятельности - Основы финансовой грамотности - Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Виды кредитных банковских продуктов

Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций

ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
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	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
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	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
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	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 48 часов,

Работа во взаимодействии с преподавателем 48 часов

в том числе:

- теоретические занятия – 40 часов;

- практические занятия – 8 часов.

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: отсутствуют.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
Работа во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
- теоретические занятия	40
- лабораторные занятия	
- практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала:	3	
	Введение в предмет. Цель и задачи курса «Экономические и правовые основы производственной деятельности». Его связь с другими дисциплинами учебного плана. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы.	3	1
Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности		24	
Тема 1.1 Основные принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала:	7	
	Роль и сущность экономики, эволюция развития экономической науки, общественное производство и его основные стадии. Понятие рынка. Рынок услуг. Механизм формирования рынка. Ключевые элементы производства. Производственные возможности общества. Ресурсы и факторы производства, производственная функция, производственный цикл.	5	1
	Практическое занятие №1. Понятие экономики. Сферы экономической теории.	1	
	Практическое занятие №2. Построение кривой производственных возможностей». Факторы производства.	1	
Тема 1.2. Экономические основы деятельности предприятий	Содержание учебного материала:	6	
	Собственность как основа производственных отношений. Понятие прибыли и рентабельности производства. Эффективность использования экономических ресурсов. Экономические отношения в обществе. Направления предпринимательской деятельности. Товарно-денежное отношение в обществе.	5	1
	Практическое занятие № 3 Понятие собственности. (Право собственности). Составить таблицу	1	
	Содержание учебного материала: Виды рынка и принципы	6	1

Тема 1.3. Основы спроса и предложения на рынке услуг	функционирования. Сущность и функции, принципы рынка в сфере услуг. Структура рынка, конкуренция. Основы спроса и предложения на рынке услуг. Закон спроса и предложения. Основные элементы и составляющие рынка. Конкуренция. Законы спроса и предложения в рыночном механизме. Направления предпринимательской деятельности. Роль и место малых предприятий в развитии рыночных отношений. Издержки производства и их структура.	5	
	Практическое занятие № 4. Построение схемы структуры современного рынка.	1	
Тема 1.4. Макроэкономика: Показатели, экономический рост, нестабильность	Содержание учебного материала:	5	1
	Перспективы развития сферы обслуживания услуг. Развитие инфраструктуры. Валовой продукт и национальный доход общества. Безработица: причины, виды, последствия. Сущность и виды инфляции.	4	
	Практическое занятие № 5 Сущность законов спроса и предложения, их эластичность.	1	
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности		24	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала:	6	1
	Экономические отношения в обществе. Трудовое законодательство. Трудовые отношения. Нормативное регулирование трудовых отношений. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений. Права работника на труд, безопасность, на отдых. Принудительный труд и дискриминации в сфере труда. Понятие рабочего времени и времени отдыха. Роль профессиональных союзов. Рассмотрение и разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров.	5	
	Практическое занятие № 6 Составление трудового договора (по заданным условиям).	1	
Тема 2.2. Организационно-правовые формы организации	Содержание учебного материала:	7	1
	Организационно-правовые формы организации. Коммерческие предприятия. Некоммерческие предприятия. Индивидуальное предпринимательство предприятия, организации, фирмы – юридические лица промышленности. Роль малого бизнеса в экономике страны. Издержки производства и их структура.	6	

	Практическое занятие № 7 Составление заявления в комиссию по трудовым спорам (по заданным условиям).	1	
Тема 2.3. Механизмы формирования заработной платы.	Содержание учебного материала:	8	2
	Виды, формы и системы оплаты труда. Экономическое содержание заработной платы и особенности труда в сфере услуг. Формы оплаты труда. Материальное стимулирование работников сферы услуг. Основная и дополнительная оплата труда. Тарифная система. Повременная, сдельная и аккордная форма. Контрольная работа 1.	6	
	Практическое занятие № 8. Расчет заработной платы различных категорий работников (по заданным условиям)	1	
	Дифференцированный зачет	1	
Всего часов		48ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Нормативные документы
- Учебно-методический комплекс
- Использование информационных ресурсов в библиотеке

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Липсиц И.В. Экономика (для СПО), учебник 2018 г
2. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум (для СПО) 2018

3.3 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Практическое занятие №1 Практическое занятие №2 Практическое занятие №3 Дифференцированный зачет
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Практическое занятие №8 Дифференцированный зачет
Знания:	
Принцип рыночной экономики;	Практические занятия № 4-5 Дифференцированный зачет
Организационно-правовые формы организаций	Дифференцированный зачет

Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Практические работы № 6-7 Дифференцированный зачет
	Дифференцированный зачет