Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Вологда, 2019 год

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол №2 от «07» октября 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Гадаева М.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Каршина В.М., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж, Становихина Л.М. Преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж Председатель предметной цикловой комиссии _____ Каршина В.М.

Место работы, должность подпись ФИО

МП

Потребительский ОГРН 1053525014280 Вологодская трапеза ПК «Вологодская трапеза» ИНН 3525349527 г. Вологда

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 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	– рассчитать основные технико-экономические показатели деятельности организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	– 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. – основы предпринимательской деятельности – основы финансовой грамотности – правила разработки бизнес-планов – порядок выстраивания презентации – виды кредитных банковских продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **36** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
практические работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Основные понятия в экономике	**Содержание учебного материала:**			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	2	
	2	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
Тема 2 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала:**			
	1	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	
	Практические занятия:			
	1	Составление кривой спроса и предложения.	2	
Тема 1.3. Предприятие (организация) как	**Содержание учебного материала:**			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской	2	

субъект хозяйствования.		деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	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.	2	
	3	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2	
	Практические занятия:			
	1	Проведение анализа финансового состояния предприятия. Определение себестоимости блюд. Составление структуры бизнес-плана предприятия общественного питания.	2	
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание учебного материала:**			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор.	2	
	2	Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	
	3	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	2	
	Практические работы:			
	1	Составление резюме при трудоустройстве, заполнение трудового договора.	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание учебного материала:**			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	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.	2	
	2	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда.	2	

		Удержания из заработной платы, их виды.		
	3	Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	
	Практические занятия:			
	1	Расчет заработной платы повара. Решение проблемных ситуаций по теме «Трудовые правоотношения». Методы защиты интересов прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей	2	
Самостоятельная работа: Проработка конспектов учебных заданий, ответы на контрольные вопросы. решение ситуационных задач.			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий..

Технические средства обучения: персональные компьютеры, сканер, принтер, мультимедиапроектор/интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

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, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510
2. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10491-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469560.

Дополнительные источники

1. Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07771-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472421

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1	Техэксперт	http://docs.cntd.ru/document
2	Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru /
3	Кулинарная энциклопедия	http://culinar.claw.ru /
4	Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд	http://www.kuking.net /
6	Справочно-правовая система «Консультант».	http://www.consultant.ru
7	Контрольная закупка Онлайн	https://zakupka.tv/
8	Каталог ГОСТов [Электронный ресурс].	www.gost.prototypes.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
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, кролика.	Знание: – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умение: – вести расчеты с потребителями.	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее	Знание:	Устный опрос, защита

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	– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умение: – вести расчеты с потребителями.	практических занятий, решение тестов

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		
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.	Знание: – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умение: – вести расчеты с потребителями.	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Знание: – нормы расхода, способы сокращения потерь,	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

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.	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умение: – вести расчеты с потребителями.	
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	Знание: – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умение: – вести расчеты с потребителями.	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

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.		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач используя представление о взаимосвязи организмов и среды обитания; эффективность и качество выполнения профессиональных задач с учетом регламентов экологической безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрирует применение современной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	демонстрирует способность организовать работу коллектива	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	демонстрирует грамотность изложения свои мысли по профессиональной тематике	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрирует понимание значимости своей профессии, поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрирует применение информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию	
ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	демонстрирует определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умение составлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования, находить грамотные кредитные продукты для открытия дела	