

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
по профессиям «Повар,  
кондитер», «Продавец,  
контролёр-кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель  
МК  Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
 Федорева Н.Н.  
«20» июня 2023 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
 Королёв А.Г.  
«20» июня 2023 г.

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
ОП. Общепрофессиональный  
учебный цикл

**Дисциплина:** ОПД 07. Экономические и правовые основы  
профессиональной деятельности

**Разработчик:** Петухова Е.А. преподаватель ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчик: Петухова Е.А. преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер».

Дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в раздел: Профессиональная подготовка, ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У2. Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;

У3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З1. Принципы рыночной экономики;

З2. Организационно-правовые формы организации;

З3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

З4. Механизмы формирования заработной платы;

З5. Формы оплаты труда.

В тематическое планирование программы включена часть воспитательной работы с обучающимися, отражённая в рабочей программе воспитания, а также перечень личностных результатов, формируемых в ходе реализации программы дисциплины и комплекс критериев их оценки.

Объём образовательной программы учебной дисциплины 86 часов в том числе практических работ 26 часов.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине – **дифференцированный зачёт.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций) и личностных результатов (ЛР):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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.
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.
<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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 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.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. 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 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.

ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление 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 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.

ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение

ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.

ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 32. Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов.

ЛР 37. Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6.	У1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. У2. Применять экономические	31. Принципы рыночной экономики. 32. Организационно-правовые формы организации. 33. Основные положения законодательства, регулирующего

<p>ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.</p>	<p>знания в конкретных производственных ситуациях. УЗ. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</p>	<p>трудовые отношения. 34. Механизмы формирования заработной платы. 35. Формы оплаты труда.</p>
--	---	---

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>86</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические работы	26
<b>Форма итоговой аттестации: дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4	5
<b>Тема 1 Предприятия общественного питания в Российской экономической системе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 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. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	Предприятия общественного питания как хозяйствующий субъект. Классификация субъектов общественного питания.	2		
	Экономические методы управления предприятиями общественного питания. Признаки предприятия как хозяйствующего субъекта.	2		
	Источники образования имущества хозяйствующего субъекта.	1		
	Статус юридического лица и его возможности.	1		
	Внутренние ресурсы коммерческого предприятия.	1		
	Принципы прибыльности и финансовой устойчивости предприятия.	2		
	Методы управления организацией.	1		
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы классификации субъектов общественного питания; - определение прибыльности и рентабельности предприятия.	4		
<b>Контрольная работа по теме: Предприятия общественного питания в Российской Федерации.</b>	1	3		
<b>Тема 2 Планирование как основа экономики предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6.
	Сущность и необходимость планирования на уровне предприятий общественного питания. Методические основы планирования.	2 1		
	Система планирования на предприятиях общественного питания.	1		

	<p><b>Практическая работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение схемы связи ресурсов и времени в планировании;</li> <li>– выполнение схемы этапов планирования деятельности фирмы;</li> <li>– выполнение схем Бизнес-плана коммерческого предприятия.</li> </ul>	3	2	ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	<b>Контрольная работа по теме: Планирование как основа экономики предприятий общественного питания.</b>	1	3	
<b>Тема 3 Товарооборот предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 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. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания.	2		
	Формирование различных оборотов на предприятиях общественного питания. Порядок анализа товарооборота и выпуска готовой продукции. Факторы влияния на объем товарооборота и их взаимосвязь.	3		
	Условия влияния на повышения товарооборота. Методы расчета производственной программы.	2		
	<b>Практическая работа:</b> - выполнение схем формирования различных видов оборота предприятий общественного питания: - выполнение расчетов взаимосвязи факторов влияния на товарооборот.	3	2	
<b>Тема 4 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	1	
	Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания.	1		
	Производительность и эффективность труда в общественном питании.	1		
	Понятие трудового договора. Виды трудового договора.	1		
	Заключение трудового договора.	1		
	Права и обязанности работников предприятий общественного питания.	1		
	Оформление на работу. Переводы.	1		
	Прекращение трудового договора. Причины расторжения трудового договора.	1		
	Материальная ответственность сторон трудового договора.	1		
	Договор о материальной ответственности.	1		
	Защита трудовых прав работников.	1		
<b>Практическая работа:</b> - порядок заключение, расторжения, изменения условий трудового договора - решение ситуационных задач.	3	2		

<b>Тема 5</b> <b>Рабочее время и оплата труда в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 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. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	Понятие рабочее время, его виды.	1		
	Сверхурочное рабочее время. Совместительство.	1		
	Режим рабочего времени, его виды. Учёт рабочего времени.	1		
	Понятие и виды время отдыха.	1		
	Порядок предоставления отпусков.	1		
	Понятие заработной платы. Виды и функции заработной платы.	1		
	Минимальный размер оплаты труда. Система оплаты труда.	1		
	Порядок и условия выплаты заработной платы.	1		
	Тарифная система оплаты труда. Сдельная и повременная оплата труда. Нетрадиционные системы оплаты труда	2		
<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы: формы и системы заработной платы; - выполнение схемы модели системы премирования; - выполнение схемы фонда заработной платы.	3	2		
<b>Тема 6</b> <b>Основные фонды предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 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. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	Назначение, виды и задачи основных фондов.	1		
	Классификацию основных фондов.	1		
	Факторы улучшения основных фондов.	1		
	Формы аренды основных фондов.	1		
	Виды оценки основных фондов.	1		
	Виды износа основных фондов.	1		
	Направления анализа основных фондов.	1		
<b>Практическая работа:</b> - выполнение схемы классификации основных фондов предприятий общественного питания; - выполнение расчета стоимости основных фондов с учетом амортизации.	3	2		
<b>Тема 7</b> <b>Оборотные средства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5.
	Экономическую сущность и состав оборотных средств.	1		
	Классификацию оборотных средств.	1		
	Нормируемые и ненормируемые оборотные средства.	1		
	Цель, структура анализа и изучения оборотных средств.	1		

	Показатели, анализ и значимость оборачиваемости оборотных средств.	1		ПК 5.1. - 5.5. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	<b>Практическая работа:</b> – выполнение схем: состава оборотных средств предприятия; – выполнение схем классификации оборотных средств; – выполнение схем номеруемых и ненормируемых оборотных средств предприятия общественного питания	3		
<b>Тема 8</b> <b>Эффективность</b> <b>общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 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. ЛР 3,4,7,11, 13, 14,15,16,17, 18, 19,20,21, 32,37
	Показатели, характеризующие экономическую эффективность работы предприятий общественного питания	2		
	Факторы и формулы расчета уровня рентабельности и прибыльности предприятия общественного питания	2		
	<b>Практическая работа:</b> – выполнение схем факторных показателей эффективности работы предприятия; – выполнение расчета уровня рентабельности и прибыльности предприятия	4	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	3	
<b>Всего за курс дисциплины</b>		<b>86</b> в т.ч. <b>ТО60+ПЗ26</b>		

<b>Воспитательная работа преподавателя с обучающимися</b>				
<b>Направление воспитания: профессиональное воспитание</b>				
Наименование модуля	Сроки	Направление и содержание работы	Ответственный	Формируемые ОК, ЛР
«Учебная дисциплина»	1 сентября	День знаний – торжественная линейка	преподаватель	ОК 1,2,3,4,5,6; ЛР 3,4,7,11. 13,14,15,16,17,18,19,20,21, 32,37
	В течение учебного года	Участие в онлайн-конкурсах, олимпиадах, викторинах по дисциплине	преподаватель	

	ноябрь	Круглый стол «Встречи с интересными людьми»	преподаватель	
	март	Конкурсная неделя по профессии «Мастер сельскохозяйственного производства»	преподаватель	
	В течение учебного года	Проведение рейтинга успеваемости обучающихся	преподаватель	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Экономика», оснащённый оборудованием: учебная доска, парты и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя, стенды; техническими средствами обучения: экран, компьютер, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Учебник «Основы экономики и предпринимательства» Л.Н. Черданова - Москва «Академия» 2006 – 176 стр.
2. Учебное пособие «Экономика предприятий торговли и общественного питания» Т.И. Николаева; Н.Р. Егорова. - Москва «Кнорус» 2009 – 399 стр.
3. Рабочая тетрадь «Основы экономики» С.В. Соколова – Москва «Академия» 2007 – 96 стр.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Трудовой кодекс РФ.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>		
- Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	- <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).
- Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;	- <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).
- Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- <i>Точность оценки</i> - <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> - <i>Рациональность действий и т.д.</i> - <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> - <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).
<b>Знания</b>		
- Принципы рыночной экономики	<i>Полнота и точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i>	Практическая работа; контрольная работа; тестирование; самостоятельная (домашняя работа).
- Организационно-правовые формы организации	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).
- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).

- Механизмы формирования заработной платы	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).
- Формы оплаты труда	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа).

Оценка личностных результатов (ЛР), формируемых в части воспитательной работы с обучающимися соотнесенная с критериями оценивания (КО) в соответствии с программой воспитания:

<b>Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии оценивания (КО)</b>	<b>Виды процедуры оценивания</b>	<b>Значения оценки</b>
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных</p>	<p>- позитивное отношение к базовым ценностям</p> <p>- оценочные листы</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</p> <p>- доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления.</p>

	обстоятельствах.		
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p> <p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.</p>	<p>- стандартизированные опросники</p> <p>- оценочные листы</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах;</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с</p>	<p>- психологическое исследование</p> <p>- стандартизированные опросники</p>	<p>- количество обращений по конфликтным ситуациям;</p> <p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</p>

	<p>обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p>		
<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- анализ продуктов творческой деятельности</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.);</p> <p>- количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности;</p> <p>- доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи;</p> <p>- количество организованных студентами творческих</p>

			мероприятий;
<p>ЛР 13. 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.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности</p> <p>- позитивное отношение к участию в областных, региональных и международных олимпиадах, конкурсах,</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства,</p> <p>- доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p>
<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>

	<p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>		
<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.</p>
<p>ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки,</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и</p>

<p>освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p>	<p>самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 04. Ответственность за результат учебной</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-</p>

	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности		практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая</p>

	<p>поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- участие в мероприятиях</p>	<p>грамотность»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</li> <li>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</li> <li>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</li> <li>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</li> <li>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее.</li> </ul>
--	---	---------------------------------	---

<p>ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p> <p>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании</p>
---	---	--	--

			<p>обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
<p>ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p>

			<ul style="list-style-type: none"><li>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</li><li>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</li><li>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</li></ul>
--	--	--	---