КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:38:44 +07'00'

Приложение 2.Общепрофессиональный цикл

к ПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

2025

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью общепрофессионального цикла ПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программы повышения квалификации, переподготовка) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Цели освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства РФ
-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

В **результате освоения дисциплины обучающийся должен знать**:

-принципы рыночной экономики;
-организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
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 государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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 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 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, мясопродуктов 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 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	всего	**3сем**	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**	**36**	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**	**36**	
в том числе:			
практические занятия	16		
дифференцированный зачет	2	2	
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		22	
1-2	**Тема 1.1.** Принципы рыночной экономики	**Содержание** Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	2	
3-4		Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
5-6		Рынок, понятие и виды. Монополия. Закон спроса и предложения. Типы экономических систем. Главные вопросы экономики.	2	2
7-8		**Практические занятия** Альтернативная стоимость, КПВ	2	
	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования .	**Содержание**		
9-10		Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2	
11-12		Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы организаций (предприятий), установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2	
13-14		Доходы предприятия. Виды прибыли Норма прибыли. Рентабельность.	2	
15-16		Понятие собственности. Право собственности. Формы собственности. Объекты собственности	2	

17-18		**Практические занятия** Определение организационно -правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
19-20		Сравнительная характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности	2	
21-22		Анализ рентабельности хозяйственной деятельности предприятия	2	
		Раздел 2.Основы трудового права и формы оплаты труда	**12**	
23-24	**Тема 2.1.** Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание** Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.	2	2
25-26		**Практические занятия** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
27-28		Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	
29-30	**Тема 2.2.** Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание** Механизмы формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержание из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	2
31-34		**Практические занятия** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	4	
35-36		**Дифференцированный зачет**	**2**	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) В том числе: Практические занятия Дифференцированный зачет	**36** 16 2	
		Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие кабинета теоретического обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- комплект учебно-методической документации;
- компьютерное обеспечение (презентации);

Технические средства обучения:

компьютер, проектор, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация, Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: (принят Гос.Думой 21дек.2001г.: по состоянию на 26 апр.2016г.) М.: Рид Групп, 2016.- 256с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, Бурдюгова О.М., Колесова А.В. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
3. Грибов В.Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ В.Д. Грибов. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 144с.
4. Автономов В.С., Введение в экономику: Учебник для 9 —10 кл. общеобразоват.учрежд. -4-е изд. — М.: Вита- Пресс, 2001.- 256с.:ил.

Дополнительные источники:

1. Мухаев, Р. Т. Правовые основы Российского государства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности Государственное и муниципальное управление /Р.Т. Мухаев. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 351 с.
2. Трудовое законодательство РФ.
3. Артемова, В.Н. Основы права: учебник / В.Н. Артемова, С.А. Балашенко, А.В. Барков. – Мн.: Книжный дом, 2006. – 416 с.

Нормативные правовые акты

1. **Конституция Российской Федерации**
2. **Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2**
3. **Трудовой Кодекс РФ**
4. **Кодекс РФ об административных правонарушениях**
5. **ФЗ О защите прав потребителей**
6. **ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности**
7. **ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения**
8. **ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов**
9. **ФЗ Об охране окружающей среды**
10. **ФЗ О техническом регулировании**
11. **ФЗ О защите конкуренции**

Интернет – ресурсы:

1. Mirknig.com
2. Knigkainfo.ru
3. Financepro.ru
4. www.aup.ru(Административно-управленческий портал).
5. www. economicus. ru (Проект института «Экономическая школа»).
6. www. informika. ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).
7. www.economictheory.narod.ru(Экономическая теория On-Line, книги, статьи).
8. www. ecsocman. edu. ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).
9. https://www.yurist-online.net/article/1024/poryadok-zaklyucheniya-i-rastorjeniya-trudovogo-dogovora
10. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40830/c571175ec10162fcfbe8f1eea1cf7775069308e6/
11. https://studfile.net/preview/3559735/page:70/
12. https://studfile.net/preview/5662977/page:23/
13. https://studfile.net/preview/4614596/
14. https://studfile.net/preview/6705261/page:2/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Отчет по практической работе.
Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Решение ситуационных задач; тестирование Отчет по практической работе.
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;	тестирование
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	
Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Решение ситуационных задач. Отчет по практической работе.
-	Зачет
Знать:	
Принципы рыночной экономики;	Решение задач, выполнение упражнений
Организационно-правовые формы организаций;	Выполнение заданий на определение организационно - правовой формы предприятий;
Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Анализ источника (Трудового кодекса РФ); тестирование
Механизмы формирования заработной платы;	Решение задач на расчет заработной платы
Формы оплаты труда.	Тестирование. Зачет.