

**к ООП по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№ 250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности**

г.о. Электросталь, 2022 г

РАССМОТРЕНО

ПЦК профессионального

цикла по профессии

43.01.01. Официант, бармен

Протокол №

« \_\_\_ » июня 2022г. г.

\_\_\_\_\_ /Савельева А.В./

Рабочая программа дисциплины ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.
2. Учебного плана по профессии 43.01.01 Официант бармен, квалификация: Официант, бармен, буфетчик, утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

**Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью Основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Официант, бармен» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла. Индекс ФГОС – ОП.04.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;  
соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:  
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;  
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций;  
формы оплаты труда.

Результатом освоения программы дисциплины являются усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, необходимые для формирования профессиональных (ПК 1.2; ПК 2.6; и общих компетенций (ОК):

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность <\*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 час;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 17 час.

## **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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
контрольные работы	-
практические занятия:	5
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): подготовка реферата/конспекта «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений».	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; подготовка реферата/составление конспекта «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта «Методы измерения и оценки производительности труда»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта «Фонд оплаты труда и его состав»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): подготовка реферата на тему «Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных	

занятиях теме; составление конспекта «Продукция и товарооборот предприятий общественного питания».	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему «Политика предприятия общественного питания по снижению издержек»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему: «Формирование цены в общественном питании. Себестоимость готовой продукции»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему «Ответственность администрации за задержку трудовой книжки»	
Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы; формируемые компетенции
1	2	3	
<b>Введение Техника безопасности.</b>	Предмет, цели, задачи дисциплины. Техника безопасности на уроках теоретического обучения.	<b>1</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
<b>Раздел 1.</b>	<b>Экономические основы производственной деятельности</b>		ОК.1-7
<b>Тема 1.1 Введение в экономику. Экономические основы функционирования субъектов хозяйствования.</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
	1 Понятие и устройство экономики. Экономика как система общественного производства. Понятие общественного производства. Потребности. Блага. Стадии кругооборота экономических благ.		
	Практические занятия	<b>2</b>	
	2 Экономические ресурсы. Понятие товара, услуги. Структура общественного производства. Экономические системы. Собственность, ее сущность и место в системе производственных отношений. Экономические и юридические аспекты собственности. Формы собственности. Разновидности форм собственности.		
	3 Нормативные правовые аспекты, регламентирующие деятельность предприятия. Внешняя среда предприятия и ее состав. Финансовое обеспечение деятельности предприятия. Налоги и налоговая система.		
<b>Тема 1.2 Характеристика отрасли и предприятия</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
	Практические занятия		
	1 Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.		
	2 Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): подготовить реферат/конспект на тему «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений»;	<b>4</b>	

		подготовить реферат/конспект на тему: «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании»		
<b>Тема 1.3 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала		<b>6</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
	1	Сущность, назначение, состав основных и оборотных фондов предприятий, их структура. Амортизация. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.		
	2	Изучение состава основных и оборотных фондов. Амортизация.		
<b>Тема 1.4 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования</b>	Содержание учебного материала		<b>4</b>	
	Практические занятия			
	1	Трудовые ресурсы. Кадры предприятия общественного питания, их классификация.		
	2	Требования к персоналу предприятий.		
	3	Производительность труда: понятие, показатели, функции.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему «Методы измерения и оценки производительности труда в общественном питании»		<b>3</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
<b>Тема 1.5 Оплата труда в общественном питании</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	
	Практические занятия			
	1	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Государственная политика оплаты труда, её принципы.		
	2	Организация оплаты труда на предприятиях. Принципы формирования, регулирование заработной платы.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему «Фонд оплаты труда и его состав»; подготовка реферата на тему «Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания»		
<b>Тема 1.6 Показатели деятельности предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала		<b>6</b>	
	1	Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Издержки предприятия. Ценообразование.		
	2	Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания.		
	3	Ценообразование в общественном питании.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспектов на темы «Продукция и товарооборот предприятий общественного питания» «Политика предприятия общественного питания по снижению издержек» «Формирование цены в общественном питании. Себестоимость готовой продукции»		



	<b>Контрольная работа по темам раздела 1</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Правовые основы производственной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
	1 Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.		
<b>Тема 2.2 Трудовой договор</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	Практические занятия		
	1 Порядок приёма на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Изменение трудового договора. Порядок оформления увольнения.		
	2 Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации. Оформление прекращения трудового договора.		
	3 Гарантии и компенсации, связанные с расторжением трудового договора. Выходное пособие.		
	4 Трудовая книжка. Порядок ведения трудовых книжек.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме; составление конспекта на тему «Ответственность администрации за задержку трудовой книжки»	<b>3</b>	
<b>Тема 2.3 Правовое регулирование дисциплины труда</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК.1-7 ПК.1.2 ПК.2.6 ЛР 1-12
	1 Понятие и правовые основы дисциплины труда. Поощрения за успехи в труде. Понятие и основание дисциплинарной ответственности. Порядок применения и обжалования дисциплинарных взысканий.		
<b>Тема 2.4 Материальная ответственность работника и работодателя</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	1 Понятие и основные условия материальной ответственности. Виды материальной ответственности, порядок взыскания причинённого ущерба. Материальная ответственность работодателя.		
<b>Тема 2.5 Правовые вопросы оплаты труда</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	1 Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.		
	2 Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу и т.п.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с источниками учебной информации, в том числе с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета): подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	<b>3</b>	
	<b>Контрольная работа по темам раздела 2</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>52</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-методической документации и учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Право.учебник /, Е.А.Певцова, - М.: Изд. Академия,2020
2. 1. Право.Практикум /, Е.А.Певцова, - М.: Изд. Академия,2020
3. Основы экономики и предпринимательства (14-е изд., перераб. и доп.) учебник, Череданова Л.Н., - М.: Изд. Академия,2020
- 4.Зинкевич А.Э. «Финансы и кредит», М., 2020 г.

**Дополнительные источники:**

1. Терещенко О.Н. «Основы экономики», 2018 г,
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М., «Академия», 2019
3. Яковлев А.И. «Основы правоведения», 2019 г.

**Интернет-ресурсы:**

- [http://www.edu.ru/db/portal/sred/os\\_zip/0603.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sred/os_zip/0603.htm) Российское образование. Федеральный портал
- <http://www.aup.ru/books/i000.htm> Электронный учебник.

"Консультант Плюс" (consultant.ru);

Федеральный портал «Российское образование»

#### 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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>умения:</b>	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
<b>знания:</b>	
принципы рыночной экономики;	Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.
организационно-правовые формы организаций;	Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.
механизмы формирования заработной платы;	Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;

	дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.
формы оплаты труда.	Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знание правил оформления И передачи заказа На производство, бар, буфет; Правил и технику Подачи алкогольных И безалкогольных напитков; способов подачи блюд; правил, очередность и технику подачи блюд и напитков; правил и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы

ПК.2.6.Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Соблюдение правил расчета с потребителями при различных формах расчета.	Практическая работа
--	---	---------------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к выбранной профессии: индивидуальные консультации обучающихся.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения задач заданных руководителем.	
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по обслуживанию электрооборудования; - эффективность и качество выполнения монтажа, сборки, ремонта и наладки электрооборудования.	
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск необходимой информации для решения поставленных профессиональных задач.	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой работы;	
ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	