

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
КОЛЛЕДЖА ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности**

---

*(индекс, название дисциплины)*  
среднего профессионального образования

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
*(код и наименование специальности)*

Квалификация: повар, кондитер  
(согласно ФГОС)

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 8 от  
«27» 04 2026 г.  
Председатель методической  
комиссии Морозова С.Г.  
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
СО колледжа ЖКХ  
АГАСУ  
Протокол № 9 от  
«28» 04 2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
колледжа ЖКХ АГАСУ  
Е.Ю. Ибатуллина  
от «28» 04 2026 г.

Составитель (и): преподаватель Ченцова С.А. / С.А.Ченцова /

Рабочая программа ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» учебного плана 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2026 г.н. с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Согласовано:

Старший методист Богатырева В.А. / Богатырева В.А. /

подпись

Педагог- библиотечарь Е.В.Андрейченко / Е.В.Андрейченко /

подпись

Заместитель директора по УПР Р.Г.Мулямина / Р.Г.Мулямина /

подпись

Заместитель заведующего по УПР Калюжина А.В. / Калюжина А.В. /

подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод» Е.В.Фоменко /Е.В.Фоменко/

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО А.П.Гельван /А.П.Гельван/

подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины .....	6
2. Структура и содержание учебной дисциплины .....	10
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины .....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	19

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОПЦ.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области строительства.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- У 1 - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;
- У 2 - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;
- У 3 - составлять план действий;
- У 4 - определять необходимые ресурсы;
- У 5 - реализовывать составленный план;
- У 6 - определять задачи для сбора информации;
- У 7 - планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;
- У 8- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития;

У 9 - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития;

У 10 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

У 11 - работать в коллективе и команде;

У 12 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности

У13 - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

У14- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

У15-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

У16- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

У17- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У18- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

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

3.1- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

3.2 - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития;

3.3 - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития;

3.4 - информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития;

3.5 - формат представления результатов поиска информации,

3.6 - современные средства и устройства информатизации, возможности использования различных средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития;

3.7 - принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;

3.10 – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

3.11 - способы ресурсосбережения в организации;

3.12 - понятие, виды предпринимательства;

3.8 - принципы рыночной экономики;

3.9 - организационно-правовые формы организаций

3.13 - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

3.14- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

3.15 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

3.16 - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;

3.17 - принципы организации проектной деятельности;

3.18- формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности, поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем ОПЦ 36 часов,

в том числе: практические занятия 16 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	<b>20</b>
практические занятия (если имеются)	<b>16</b>
лабораторные занятия (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
Консультация (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
самостоятельная работа (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Введение</b>	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами.	1	
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1.1</b> Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	1. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	5	
	<b>Практическая работа №1-2</b> Рынки труда, капиталов и ресурсов	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2	
	<b>Практическая работа №3-4</b> Признаки и законы рынка		
<b>Тема 1.2.</b> Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение	2	
	Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	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.	1	
	<b>Практическая работа № 5-6</b> Экономика предприятия: цели,	2	

	организационные формы		
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1	
	<b>Практическая работа №7-8</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач).	2	
<b>Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.		
	<b>Практическая работа №9-10</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	2	
	<b>Практическая работа №11-12</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	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.	3	
	<b>Практическая работа №13-14</b> Заработная плата	2	
		1	
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	

	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.		
	<b>Практическая работа №15-16</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	<b>2</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета экономики;

аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

кабинет для самостоятельной работы:

1. Доска учебная
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплект учебной мебели на 25 чел.
4. Наглядные пособия
5. Переносной мультимедийный комплект
6. Доступ к информационно-коммуникационной сети «Интернет».

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

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

##### **Основная литература**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2024 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2022. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2022 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2024г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2024г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2024.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2024.- III, 16 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2022- III, 12 с.

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г

#### **Дополнительные источники**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2023. - 464с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2022. - 348с.

3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.

4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2022г.

5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,25.-192с. 6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022г.

7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2022г.

в) перечень учебно-методического обеспечения:

1. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по учебной дисциплине ОПЦ.04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Румынина В.В. 12-е изд. стер. издание 2017г.

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=227403>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по предмету в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<b>Знания</b>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>-понятие, виды предпринимательства;</li> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по предмету в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования..</li> </ul>