

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП.04. «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
**Разработчики Макаровская Е.В., Топчей Т.И., Шаповалова С.Н.**

**СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.  
ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е.  
«Гостиница «Эрмитаж», \_\_\_\_\_ Нечепалева Т.В.

**Дата согласования «29» июня 2022 г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

**Знания**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем учебной дисциплины(всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	66
в том числе:	
теоретические занятия	58
практические занятия	8
контрольные работы	-
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6 + 6

#### СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

##### Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности

- Тема 1.1 Экономика сферы услуг
- Тема 1.2 Принципы рыночной экономики
- Тема 1.3 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

##### Раздел 2 Правовые основы профессиональной деятельности

- Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения
- Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда

#### Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Гомола И. Экономика для профессий и специальностей социально - экономического профиля. М: Академия, 2022 г.
2. Певцов Е. Право для профессий и специальностей социально - экономического профиля, М: Академия, 2020 г.
3. Яковлев А.И. Основы правоведения. М. Академия. 2008 г.
4. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства М.:Академия, 2011
5. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства М.: Академия, 2012

##### Дополнительные источники:

1. Соколова С.В. Основы экономики. М: Академия, 2010 г.
2. Чередина Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. М: Академия, 2002 г.
3. Гелурина М.Н, Княжева Е.А. Курс экономической теории. Киров. 2007 г.
4. Яковлев Л.Н. Основы правоведения. М: Академия, 2003 г.
5. Никитин Л.С. Право. М: Просвещение, 2008 г.
6. Трудовой кодекс.

Электронный ресурс дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности», форма доступа: поисковые системы: Яндекс, Google. Rambler.

#### Методическое сопровождение разработанное преподавателем

1. Контрольно - измерительные материалы
2. Руководства по выполнению практических занятий