

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Горячключевской технологический техникум»**

Приложение № 27 к ОПОП  
по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

**2023**

Рассмотрена  
Методическим объединением ГТТ  
«29» августа 2023г.  
Руководитель методического объединения  
\_\_\_\_\_ Немчина Г.В.

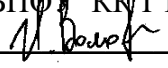
Утверждена  
И.О.директора ГБПОУ КК ГТТ  
\_\_\_\_\_ Хабарова Т.В.  
«31» августа 2023 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.), в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО по демонстрационному экзамену компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.


Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологической техникум

Разработчик:


Воловодова И.С. преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК ГТТ  
\_\_\_\_\_   
подпись

Рецензенты:

(внутренняя рецензия)

Хомякова О. П. – преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК ГТТ  
Квалификация по диплому:  
техник – технолог пищевой промышленности  
\_\_\_\_\_   
подпись

(внешняя рецензия)

Власенко М.В. преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК БИТТ  
Квалификация по диплому:  
техник – технолог пищевой промышленности  
\_\_\_\_\_   
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6	-применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности, -соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	-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.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие (ОК), профессиональные (ПК) компетенции и личностные результаты:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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)

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ВД 2	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

### 1.1.3 Перечень личностных результатов выпускников

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)</b>	
ЛР 13	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
ЛР 14	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
ЛР 16	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
ЛР 18	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 19	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 20	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы учебной дисциплины - **114** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часов  
самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>114</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>76</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>30</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>38</b>
в том числе:	
-работа с конспектом лекции; -составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; -ответы на контрольные вопросы; -оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -работа с интернет-ресурсами -работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями -просмотр периодической печатной литературы -рефераты презентации	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые акты и законы в профессиональной деятельности</b>		<b>114/30</b>	
<b>Тема 1.1. Законодательные акты, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/8</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
	1. Закон «О защите прав потребителя»	8	
	2. Правила реализации алкогольных и табачных изделий		
	3. Законодательные акты, регулирующие санитарные нормы в сфере общественного питания (СанПиНы)		
	4. Законодательные акты, регулирующие порядок исчисления и ставки уплаты налога на добавленную стоимость, налога на прибыль		
	<b>В том числе практических занятий</b>	8	
<b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по закону «О защите прав потребителя» <b>Практическое занятие № 2</b> Решение ситуационных задач по правилам реализации алкогольных и табачных изделий <b>Практическое занятие № 3</b> Санитарные требования к предприятиям питания <b>Практическое занятие № 4</b> Перечень товаров и услуг, облагаемых налогом на добавленную стоимость			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>		



	<p>-работа с конспектом лекции  -составление плана и тезисов ответа  -выполнение рефератов Права потребителя  Права и обязанности производителей товаров и услуг  Судебная защита прав потребителя  Ответственность продавца за просрочку выполнения требований потребителя. Сроки устранения недостатков  Правила продажи отдельных групп товаров  Право потребителя на обмен товаров  Защита прав потребителя при выполнении работ (услуг)  Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов  Порядок организации передвижной мелкорозничной торговли</p>		
<p><b>Тема 1.2.  Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>40/12</b></p>	<p>ОК 1 - 7  ПК 1.2  ПК 2.6</p>
	<p>1. <u>Трудовое право и трудовые правоотношения.</u> Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу.</p>	<p><b>22</b></p>	
	<p>2. <u>Трудовой договор:</u> понятие и виды, порядок заключения. Испытания при приеме на работу.</p>		
	<p>3. <u>Основные права и обязанности работника и работодателя.</u></p>		
	<p>4. <u>Коллективные договоры и соглашения.</u></p>		
	<p>5. <u>Изменение трудового договора.</u> Перевод на другую работу, перемещение. Временный перевод на другую работу. Трудовые отношения при смене собственника имущества организации, изменении подведомственности организации, ее реорганизации. Отстранение от работы.</p>		
	<p>6. <u>Понятие рабочего времени.</u> Нормальная продолжительность рабочего времени. Сокращенная продолжительность рабочего времени. Неполное рабочее время. Продолжительность ежедневной работы (смены). Работа в ночное время. Сверхурочная работа. Режим рабочего времени.</p>		
	<p>7. <u>Время отдыха.</u> Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Перерывы в работе. Выходные и нерабочие праздничные дни. Отпуска. Ежегодные оплачиваемые отпуска. Порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков.</p>		
	<p>8. <u>Основные государственные гарантии по оплате труда работников.</u> Общие</p>		

	положения. Оплата по труду. Ограничение удержаний из заработной платы. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы и иных сумм, причитающихся работнику. Установление заработной платы.		
9.	<u>Дисциплина труда и трудовой распорядок.</u> Дисциплина труда. Поощрение за труд. Дисциплинарные взыскания. Порядок применения дисциплинарных взысканий. Снятие дисциплинарных взысканий.		
10.	<u>Охрана труда. Государственные нормативные требования охраны труда.</u> Медицинские осмотры. Обязанности работника в области охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда.		
11.	<u>Материальная ответственность сторон трудового договора.</u> Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника.		
<b>В том числе практических занятий</b>		<b>12</b>	
<b>Практические занятия №5</b> Порядок заключения трудового договора <b>Практическая работа №6</b> Присвоение и повышение квалификации. Правила сдачи экзаменов. <b>Практическое занятие №7</b> Снятие дисциплинарных взысканий <b>Практическое занятие №8</b> Материальная ответственность: решение ситуационных задач <b>Практическое занятие №9</b> Защита трудовых прав работников. <b>Практическое занятие №10</b> Разрешение индивидуальных трудовых споров			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>6</b>	
-работа в интернет ресурсах с нормативно- правовыми актами Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения. Порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков. Государственные гарантии по оплате труда работников. Обеспечение прав работников на охрану труда на предприятиях общественного питания. Порядок рассмотрения и разрешения индивидуальных трудовых споров			

<b>Тема 1.3. Права и обязанности работников в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>18/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
	1.	Права и обязанности работников в области профессиональной деятельности.	6	
	2.	Функциональные обязанности, права и ответственность официанта, бармена.		
	3.	Порядок оформления счета к уплате посетителем. Порядок оформления и ведения реестров.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практические занятия № 11:</b> Порядок оформления счета к уплате посетителем. <b>Практические занятия № 12</b> Этика профессиональных отношений			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>8</b>	
-работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями -просмотр периодической печатной литературы -работа с конспектами Требования к внешнему виду официанта, бармена Требования к организации рабочего места. Культура обслуживания посетителей				
<b>Тема 1.4. Организационно-правовые формы организаций</b>	<b>Содержание</b>		<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
	1.	Организационно-правовые формы организаций. Классификация предприятий общественного питания. Наценочные категории. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России. Учредительные документы.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практические занятия № 13:</b> Определение вида организационно-правовой формы предприятий питания по учредительным документам <b>Практические занятия № 14</b> Учредительные документы.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>6</b>	
	-ответы на контрольные вопросы; -оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -выполнение презентации: Акционерные общества и их виды Товарищества и их виды Индивидуальная предпринимательская деятельность.			

<b>Тема 1.5. Формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>		<b>16/2</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
	1.	Нормирование труда. Нормы труда. Формы оплаты труда	<b>6</b>	
	2	Введение, замена и пересмотр норм труда.		
	3	Обеспечение нормальных условий работы для выполнения норм выработки.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практические занятия №15</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>8</b>	
-работа с интернет-ресурсами -работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями -выполнение рефератов, презентации: Нормы труда Условия для работы				
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>76/30</b>	
<b>ИТОГО</b>			<b>114/30</b>	

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

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием.

**Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы;
- информационные стенды;
- компьютеры с доступом в сеть Интернет;
- стол для маломобильных групп обучающихся;
- комплект ресторанных приборов;
- стенд демонстрационный для работ обучающихся;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты);
- специальное программное обеспечение.

**Технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под ред. А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 317 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8.

2. Волков, А. М. Основы права для колледжей : учебник для СПО / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общ. ред. А. М. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 215 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10296-3.

3. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 372 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10491-2.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

5. 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, 2014.- III, 16 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>
6. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под ред. А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 317 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438858> .


### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Конституция Российской Федерации. Москва, 2013.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть 1,2,3,4) СЗ РФ. Москва, 2012.
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации СЗ РФ. – Москва, 2012.
4. Уголовный кодекс Российской Федерации СЗ РФ. – Москва, 2013.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. Москва, СЗ РФ. – 2013.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации Москва, СЗ РФ. -2013.
7. Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12 2012 № 273 -ФЗ
8. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» Москва, ФЗ (в ред. от 25.11.2013)
9. Баглай М.В. Конституционное право Российской Федерации. – Москва, 2012.
10. Гражданское право. – Москва, 2012.
11. Гражданское процессуальное право. – Москва, 2012.
12. «Основы правовых знаний». Электронный учебник
13. Федеральный закон Российской Федерации от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля".
14. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" №128-ФЗ от 02.07.2005
15. Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 22 августа 2004.
16. Серебряков В.Ф Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник. Москва, «Академия», 2018
17. Яковлев А.И. Основы правоведения. Учебник. Москва, «Академия», 2017.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>                      -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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>оценка выполнения практического задания. решение ситуационной задачи. проведение дискуссий, казусов, кейсов. решение творческо-поисковых заданий. составление таблиц и схем. ведение простых расчетов, подсчет издержек.  <b>Практические занятия №1-15</b>  <b>Дифференцированный зачет</b></p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>                      -применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности,                      -соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.                      -</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                      -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>тестирование. подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. составление схемы конспекта. подготовка терминологического словаря. тренинг по навыкам профессиональной деятельности, работа в малых группах.  <b>Практические занятия №1-15</b>  <b>Дифференцированный зачет</b></p>

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Горячеключевской технологический техникум»

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК ГТТ  
 Бутурлим О.А.  
« 31 » августа 2023г.

## Календарно - тематический план

На 5 семестр 2025/2026 учебного года

Для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

По дисциплине ОП. 04 Правовые основы профессиональной деятельности

Преподаватель: Воловодова И.С.


Количество часов по учебному плану – 76 часов

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от

« 31 » августа 2023г.

Рассмотрен на заседании методического объединения ГТТ

Протокол № 1 от « 29 » августа 2023 г.

Руководитель методического объединения ГТТ  Немчина Г.В.



№ занятия	Наименование разделов, тем	Аудиторная работа				Домашнее задание	Самостоятельная (внеаудиторная) работа	
		Кол-во часов	Вид учебного занятия	Дата проведения занятия			Вопросы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
				План	Факт			
	<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	комплексно-дифференцированный контроль					
	<b>ВСЕГО</b>	<b>76/30</b>						<b>38</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>114</b>						

