

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры экономики и предпринимательства «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Экономика в сфере ресторанного бизнеса
1.1.2	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе
1.1.3	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда Уметь: использовать в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда Владеть: способностью использовать в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (до 01.09.2023 г.)	ИУК-10.1 Осознает роль и значение правовых знаний ИУК-10.2 Демонстрирует понимание негативного воздействия коррупционного поведения ИУК-10.3 Проявляет аргументированное нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знать: роль и значение правовых знаний Уметь: осознавать роль и значение правовых знаний Владеть: способностью осознавать роль и значение правовых знаний
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними ИУК-2.2 Предлагает оптимальные с точки зрения результатов способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИУК-2.3 Планирует и решает задачи, при необходимости вносит коррективы в способы достижения результатов ИУК-2.4 Представляет результаты проекта, предлагает возможности его использования	Знать: круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними Владеть: способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Источники правового обеспечения ресторанного бизнеса				
1.1	Общественное питание как сегмент сферы обслуживания. Особенности услуг предприятий общественного питания. Функции общественного питания. Источники правового обеспечения ресторанного бизнеса. Конституционные основы правового обеспечения ресторанного бизнеса. /Пр/	2	1	—
1.2	Общественное питание как сегмент сферы обслуживания. /Ср/	2	16	—
Раздел 2. Нормативно-правовые акты в правовом обеспечении ресторанного бизнеса.				
2.1	Существующие нормативно-правовые акты в сфере ресторанного бизнеса. /Пр/	2	1	—

2.2	Изучение нормативно-правовых актов в сфере ресторанного бизнеса /Ср/	2	16	–
Раздел 3. Правовое обеспечение предпринимательства в ресторанном бизнесе				
3.1	Налоговая система Российской Федерации. Особенности налогообложения в ресторанном бизнесе. /Пр/	2	1	–
3.2	Налоговая система Российской Федерации. /Ср/	2	14	–
Раздел 4. Правовое обеспечение трудовых отношений в ресторанном бизнесе				
4.1	Составление трудового договора работника сферы ресторанного бизнеса /Лаб/	2	2	–
4.2	Трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения в ресторанном бизнесе. Договорные отношения в сфере ресторанного бизнеса. /Ср/	2	16	–
Раздел 5. Правовое обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности в сфере ресторанного бизнеса.				
5.1	Санитарные требования, предъявляемые к персоналу ресторана. Изучение нормативно-правовых актов, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическую безопасность в ресторанном бизнесе. /Лаб/	2	2	–
5.2	Санитарно-эпидемиологическая безопасность в ресторанной деятельности: понятие и сущность. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Юридическая ответственность персонала ресторана за нарушение санитарно-эпидемиологических требований. /Ср/	2	18	–
Раздел 6. Защита прав потребителей услуг ресторана				
6.1	Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Отношения по защите прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг) /Пр/	2	1	–
6.2	Изучение общих положений Закона Российской Федерации № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» /Ср/	2	16	–

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: **3** з.е., в академических часах: **108** акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 2

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				2			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лабораторные работы	4	–	4	–	4	–	4	–
Практические занятия	4	–	4	–	4	–	4	–
Самостоятельная работа	96	–	96	–	96	–	96	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	108	–	108	–	108	–	108	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012. – 246, [1] с.
2	Главчева С. И., Чердниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 205 с.
3	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие : электронный ресурс (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288)	Москва: Дашков и К°, 2021. – 248 с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (https://elibrary.ru/)
2	Каталог ГОСТ (https://internet-law.ru/gosts/32586/)
3	КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/law/podborki/theme-obschestvennoe_pitanie/)

4	ЛЕММА.ПЛЕЙС (https://place.lemma.ru/article/kakuyu-sistemu-nalogooblozheniya-vybrat-dlya-restorana)
---	---

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

1	Офисный пакет Microsoft Office Проприетарное (коммерческое) программное обеспечение на базе операционной системы Windows, включающее текстовый процессор Word, табличный процессор Excel, программу подготовки презентаций PowerPoint и систему управления базами данных Access.
2	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий семинарского (лабораторного) типа,
- занятий семинарского (практического) типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, для проведения занятий лекционного типа, практических занятий (семинарского типа), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для проведения занятий лекционного типа обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

6.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

ОСНАЩЕНИЕ:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)

Успешное изучение курса требует от студентов посещения занятий, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой. Практические и лабораторные занятия – одна из форм активной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки, формулы, схемы, таблицы. В конце занятия преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Занятия в основном нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на занятие, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Практические занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый обучающийся имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала и уметь их применить для аргументированной и доказательной оценки различных процессов и явлений, происходящих в современном мире. Участие в семинаре позволяет обучающимся соединить полученные теоретические знания с решением конкретных практических задач.

Семинарские занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения

теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

При изучении каждой темы особое внимание следует уделять как количественным, так и качественным приемам, используемым при решении задач.

Для выполнения письменных домашних заданий обучающимся необходимо внимательно прочитать соответствующий раздел учебника и проработать аналогичные задания, рассматриваемые преподавателем на семинарских занятиях.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными, информацией о состоянии и совершенствовании сферы сервиса в России.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы курса – залог успешной работы и положительной оценки.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Окушко Ксения Эдуардовна, старший преподаватель

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная