

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Приморский индустриальный колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Золотарева

« 03 » июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с пол учением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена
на заседании методического объединения
профессиональных дисциплин
Протокол № 4 от « 8 » июня 2020 г.
И.В. Мироненко Мироненко И.В.

Программа составлена
« 03 » 06 2020 г.

Преподаватель профессиональных
дисциплин: Е.О. Козюкова Е.О. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины **«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ... 	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 г.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программы повышения квалификации, переподготовка) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Основы калькуляции и учета*

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда;

		механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов,

в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Объем образовательной программы	70
В том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия	
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		45	1-3	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание	4		
	1 <i>Предприятие в условиях рыночной экономики.</i> Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия.	1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	2 <i>Понятие отрасли и предприятия общественного питания.</i> Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания.	1		
	3-4 Практическое занятие № 1 Типы, классы предприятий.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: 1. «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений». 2. «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании».	2	3	
Тема 1.2. Рыночный механизм	Содержание	6		
	5-6 <i>Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения.</i> Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Рыночные структуры	1 1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	7-8 Практическое занятие № 2. Решение графических задач на изменение спроса и	2	2	

		предложения на рынке общественного питания			
	9-10	Практические занятия № 3. Определение равновесного объема и равновесной цены	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений: Действие законов спроса и предложения в сфере обслуживания		1	3	
Тема 1.3. Основные фонды и оборотные средства предприятий	Содержание		8		
	11-12	<i>Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.</i>	1 1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	13-14	Практическое занятие № 4 Расчёт показателей эффективности использования основных средств.	2	2	
	15-16	<i>Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.</i>	1 1	1	
	17-18	Практическое занятие № 5 Расчёт показателей эффективности использования оборотных средств.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач		1	3	
	Содержание		6		
	Тема 1.4. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	19	Кадры предприятия, их классификация.	1	2
20		Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.	1		
21-22		Практическое занятие № 6 Расчет показателей использования трудовых ресурсов.	2	2	
23-24		Практическое занятие № 7 Расчет производительность труда	2	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач. Методы измерения и оценки производительности труда.		1	3		
Тема 1.5. Оплата труда в общественном питании	Содержание		6		
	25-26	<i>Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Формы оплаты труда.</i>	1 1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5

	27-28	Практическое занятие № 8 Начисление заработной платы	2	2	
	29-30	Практическое занятие № 9 Начисление пособий по временной нетрудоспособности	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: Фонд оплаты труда и его состав		1	3	
Тема 1.6. Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание		8		
	31-32	<i>Продукция и товарооборот предприятий общественного питания Издержки производства и обращения в общественном питании.</i>	2	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	33-34	Практическое занятие № 10 Расчет себестоимости кулинарной продукции.	2	2	
	35-36	Практическое занятие № 11 Ценообразование в общественном питании	2		
	37-38	Практическое занятие № 12 Определение издержек производства	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: Продукция и товарооборот предприятий общественного питания		1	3	
Раздел 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			24	2-3	
Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание		6		
	39-40	<i>Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде.</i>	1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	41-42	<i>Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.</i>	1		
	43-44	Практическое занятие № 13 Составление трудового договора.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.		1	3	

Тема 2.2. Трудовой договор	Содержание		8		
	45-46	<i>Порядок приёма на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации</i>	1 1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	47-48	Практическое занятие № 14 Порядок оформления увольнения.	2	2	
	49-50	Практическое занятие № 15 Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.	2		
	51-52	Практическое занятие № 16. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: Составление трудового договора. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие.		1	3	
	Содержание		7		
Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда	53-54	Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы.	1 1	1	ОК 01.-11 ПК.1.1-5.5
	55-56	Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты.	1 1		
	57	Правовые основы производственной деятельности».	1		
	58-59	Практическое занятие № 17 Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата: «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания» (на примере базового предприятия практики		1	3	
	60	<i>Дифференцированный зачет</i>	1	3	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего			60/70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен специальный кабинет, оснащенный оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя,
- столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами - компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

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

3.2.1 Нормативно- правовая база:

1. Конституция Российской Федерации – М.: 1993
2. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ
3. Гражданский кодекс РФ ч. 1 от 30.11.1994г. № 51-ФЗ.
4. Гражданский кодекс РФ ч. 2 от 26.01.1996г. № 14-ФЗ.
5. Гражданский кодекс РФ ч. 3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.
6. Гражданский кодекс РФ ч. 4 от 18.12.2006г. № 230-ФЗ.
7. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ.
8. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.

3.2.2 Основная литература:

9. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. (СПО). Учебник. – М.: Кнорус, 2017. - 240 с.
10. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник, 4-е изд., стер. /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 352 с.

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева – М.: Кнорус, 2020. - 197 с.

Для преподавателей:

1. Справочник кадровика: журнал руководителя кадровой службы. Учрежден Издательским домом "МедиаПро".
2. Человек и Закон: правовой журнал. Учрежден Министерством юстиции Российской Федерации и ООО «Журнал «Человек и Закон».

3.2.4 Интернет ресурсы:

«Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>. Справочная система «Консультант-плюс». Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине - среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>