государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

 «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной дисциплины**

**ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**программы ПРОФподготовки**

по профессии 16675 Повар

квалификация:- повар 3 разряда,

Срок обучения: 1год и 10 месяцев.

с.Обшаровка, 2019г.

Рассмотрено Составлена на основании

на заседании квалификационных требований

методической комиссии профессионального стандарта

Протокол № \_\_\_ Повар утвержденного министерством

от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. труда и социальной защиты РФ

Председатель от 08.09.2015г №610н по профессии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 16675 Повар

подпись расшифровка

Разработчик: Утверждаю:

преподаватель Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Меренкова О.Ю. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Монина Е.В.

 « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности разработана на основе квалификационных требований профессионального стандарта Повар утвержденного министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

Разработчик: Меренкова О.Ю., преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 9 |
| **3. условия реализации учебной дисциплины** | 13 |
| **4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельностиразработана на основе квалификационных требований профессионального стандарта Повар утвержденного министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

* принципы рыночной экономики;
* организационно- правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда.

**1.4. Результатом освоения программы учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности является овладение обучающимися знаниями, умениями и общими и профессиональными компетенциями.**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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) .

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

 ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося\_\_\_54\_часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_36\_\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося \_\_\_18\_ часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 36 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 12 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| в том числе: |  |
| Составление сообщения | 18 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета. |

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **5** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1.  | Предмет, цели, задачи дисциплины | 1 | 1 |
| **Раздел 1 Экономические основы производственной деятельности**  | **18** |  |
| **Тема 1.1****Принципы рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1 | Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие об экономических системах. | 1 | 1 |
| 2 | Спрос и предложение. Рыночное равновесие. | 1 | 1 |
| 3-4 | **Практическое занятие №1:** Построение графиков Спроса, Предложения, Рыночного равновесия.  | 2 | 2 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная ) работа обучающихся** Подготовить сообщение: «Типы экономических систем», указать главные черты, плюсы и минусы экономических систем. | **2** |  |
| **Тема 1.2****Характеристика отрасли и** **предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1 | Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Классификация П.О.П. | 1 | 1 |
| 2 | Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. | 1 | 1 |
| 3-4 | **Практическое занятие №2:** «Определение классификации предприятия общественного питания». | 2 | 2 |
| 5-6 | **Практическое занятие №3** «Определение организационно - правовой формы предприятия» | 2 | 2 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся**  Подготовить сообщение: «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений» | **2** |  |
| **Тема 1.3****Трудовые ресурсы в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| 1 | Персонал предприятия и его структура | 1 | 1 |
| 2 | Показатели производительности труда в общественном питании. | 1 | 1 |
| 3 | Организация труда на предприятии общественного питания. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся** Подготовить сообщение: «Профессионально-квалификационная структура кадров». | **2** |  |
| **Тема 1.4****Показатели деятельности предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| 1 | Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. | 1 | 1 |
| 2 | Ценообразование в общественном питании. | 1 | 1 |
| 3 | Прибыль: источники формирования, факторы влияющие на прибыль. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся**  Подготовить сообщение: «Продукция и товарооборот предприятий общественного питания».  | **2** |  |
| **Тема 1.5 Оплата труда в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1 | Принципы формирования, регулирования заработной платы на П.О.П. | 1 | 1 |
| 2 | Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся** Подготовить сообщение:«Организация оплаты труда на предприятиях общественного питания» | **2** |  |
| **Раздел 2 Правовые основы производственной деятельности**  | **16** |  |
| **Тема 2.1** **Правовое регулирование трудовых отношений** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1 | Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся** Подготовить сообщение:«Основные направления политики в области занятности в РФ» | **2** |  |
| **Тема 2.2. Трудовой договор** | **Содержание учебного материала** | **11** |  |
| 1 | Порядок оформления трудового договора. | 1 | 1 |
| 2 | Порядок расторжения трудового договора. | 1 | 1 |
| 3 | Рабочее время. | 1 | 1 |
| 4 | Время отдыха. | 1 | 1 |
| 5 | Дисциплина труда. Дисциплинарная ответственность работника. | 1 | 1 |
| 6-7 | **Практическое занятие № 4** «Оформление трудового договора» | 2 | 2 |
| 8-9 | **Практическое занятие №5** «Решение ситуационных задач по режиму рабочего времени» | 2 | 2 |
| 10-11 | **Практическое занятие №6**  «Решение ситуационных задач по дисциплинарной и материальной ответственности работника. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся** Подготовить сообщение:«Порядок оформления увольнения. Выходное пособие»Подготовить сообщение:«Коллективный договор» | **2****2** |  |
| **Тема 2.3. Правовое регулирование оплаты труда** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1 | Основные государственные гарантии по оплате труда. | 1 | 1 |
| 2 | Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормы (сверхурочная работа, выходные, праздничные дни, ночное время, время простоя) | 1 | 1 |
| 3 | Материальная ответственность сторон трудового договора. | 1 | 1 |
| 4 | Трудовые споры. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная (внеаудиторная )работа обучающихся** Подготовить сообщение:«Материальная ответственность работника» | **2** |  |
| **Дифференцированный зачет**  | **1** |  |
| **Итого** | **54** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экономические и правовые основы производственной деятельности

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колевова , «Основы экономики, менежмента и маркетинга в общественном питании», Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2017 год.
2. Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/ А.И.Тыщенко.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.

 Нормативные правовые акты:

1.Конституция Российской Федерации

2.Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

3.Трудовой Кодекс РФ

4.Кодекс РФ об административных правонарушениях

5.ФЗ  О защите прав потребителей

6.ФЗ  О конкуренции и ограничении монополистской деятельности

7.ФЗ  О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

8.ФЗ  О качестве и безопасности пищевых продуктов

9.ФЗ  Об охране окружающей среды

10.ФЗ  О техническом регулировании

11.ФЗ  О защите конкуренции

Интернет-ресурсы:

1.Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» [www.nauki-online.ru/ekonomika](http://www.nauki-online.ru/ekonomika)

2.[Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов](http://fcior.edu.ru/%22%20%5Ct%20%22_blank): fсior.edu.ru.

3. Федеральный образовательный портал: экономика, социология, менеджмент www.ecsocman.edu.ru.

# **4.Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные****умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:*** Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**Знать:*** Принципы рыночной экономики;
* Организационно-правовые формы организаций;
* Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* Механизмы формирования заработной платы;
* Формы оплаты труда.
 | Оценка результатов устных ответов.Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.Оценка выполнения заданий на практических занятиях,Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.Дифференцированный зачет  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

к рабочей программе учебной дисциплины

**УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема учебного занятия** | **Активные и интерактивные формы и методы обучения** |
|  | Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Классификация П.О.П. | Презентация |
|  | Материальная ответственность сторон трудового договора. | Урок -конференция |