

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК

Протокол № _____ от _____ 2017 г.

Председатель ЦМК

_____ Д. Г. Топычканов

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»

_____ А. Н. Рябинин

«__» _____ 2017 года

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г.Валуйки Белгородской области

Подготовил:

С.Е.Зайцев, преподаватель профессионального цикла

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International (WSI), на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является общепрофессиональной.

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

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

- ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий питания;
- подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий питания в последующей практической деятельности в качестве повара(кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение организационно-правовых форм организаций и их особенностей в индустрии питания;
- изучение механизмов формирования заработной платы и форм оплаты труда сотрудников предприятий питания;
- изучение факторов, влияющих на ценовую политику меню;

В результате освоения дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 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 дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, неположительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях*
	<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;* • защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства* • проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты*** • планировать меню с учетом потребительских предпочтений**
знать	<ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики;* • организационно-правовые формы организаций;* • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;* • механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда* • нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания*** • правила и технологии расчетов с потребителями *** • технологии наставничества и обучения на рабочих местах *** • факторы, влияющие на ценовую политику в меню** • принципы управления предприятием питания**

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/WSR,

*** - требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции ^8К. «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR, появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Самостоятельная работа обучающегося	0
Консультации	0
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции ОК/ПК	
1	2	3	4	
Раздел 1. Общая часть		18		
Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала:		ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.	
	1	Экономические отношения как предмет правового регулирования. Понятие и признаки предпринимательской деятельности		2
	2	Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования. Виды ответственности за нарушение российского законодательства		2
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала:		ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.	
	1	Субъекты предпринимательской деятельности. Право собственности и другие вещные права.		2
	2	Юридические лица. Индивидуальные предприниматели. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.		2
	Практическое занятие №1. Правовое регулирование экономической деятельности, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.			2
Тема 1.3 Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала:		ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.	
	1	Общие положения о договоре. Отдельные виды договоров.		2
	Практическое занятие №2. Понятие, содержание и виды договоров.			2

Тема 1.4 Экономические споры	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Понятие и виды экономических споров. Досудебный порядок их урегулирования. Рассмотрение экономических споров в арбитражных судах.	2	
	Практическое занятие №3. Экономические споры		2	
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности			24	
Тема 2.1 Трудовое право как отрасль Права	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Трудовое правоотношение. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	2	
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Трудовой договор: понятие, содержание, виды. Заключение трудового договора. Оформление приема на работу.	2	
	2	Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора.	2	
	Практическое занятие №4. Трудовой договор		2	
Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Рабочее время. Время отдыха. Порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков	2	

Тема 2.4 Заработная плата	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы.	2	
	2	Тарифная система. Надбавки и доплаты. Порядок выплаты и защита заработной платы.	2	
	Практическое занятие №5 Заработная плата.		2	
Тема 2.5 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.	2	
	2	Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.	2	
Тема 2.6 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала:			ОК 01 - ОК 11, ПК1.1. - ПК1.4. ПК2.2. - ПК2.8. ПК3.1. - ПК3.6. ПК4.1. - ПК4.5. ПК5.1. - ПК5.5.
	1	Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности.	2	
	2	Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность.	2	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:			42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться учебно-методической документацией: рабочей программой, календарно-тематическим планом, инструментарием контроля и оценки, заданиями и руководством по выполнению практических и самостоятельных работ, дидактическим материалом.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»
- нормативно-правовая литература: Конституция РФ, гражданское законодательство, Трудовое право, Трудовой договор, Трудовой кодекс Российской Федерации и др.
- локальные акты, регулирующие трудовые отношения: «Правила внутреннего распорядка», «Положение об оплате труда», «Должностные инструкции», «Инструкции по технике безопасности» и др.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов:

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов сред.проф.учеб.заведений. – 10-е изд. - , М. Академия 2014. - 224 с.
2. Конституция Российской Федерации с комментариями для изучения и понимания / Л.Ш. Лозовский, Б.А. Райзберг. - 3-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 113 с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 №51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 07.02.2011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
4. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 №1032-1 (ред. От 27.07.2011) «О занятости населения в Российской Федерации» // Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 07.02.2011) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.03.20011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (ред. от 29.12.2011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];

1. <http://www.law.edu.ru> Юридическая Россия
2. [nlr.ru/Центр правовой информации/ires/pravo.htm](http://nlr.ru/Центр_правовой_информации/ires/pravo.htm)

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 индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Усвоенные знания:	
- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда;	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
-социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики.	Текущий контроль (доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
- действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям
Освоенные умения:	
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;	Текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, доклад). Экспертная оценка по критериям.
- разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формирование плана производства и реализации продукции.	Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад). Экспертная оценка по критериям.

- понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулировании цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей	Текущий контроль (устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критериям.
- Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно