

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»**

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /А.А Асыллова /
Протокол № 01
от «29» 08 2022г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»

 /А.Ф.Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

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

по программе квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): _____

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от «29» 08 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к умениям и знаниям:

В результате освоения 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.

1.4. Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

Всего учебная нагрузка обучающихся - 36 часов.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов

- теоретическое обучение - 18 часов
- практической работы обучающегося – 12 часов.
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего учебная нагрузка обучающихся	36
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
- теоретическое обучение	18
- практическая работа	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

Наименований разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Экономика производства	Содержание учебного материала Понятие «экономика». Определение понятий - блага, потребности. Циклическое движение общественного богатства: производство, распределение, обмен, потребление. Экономические законы. Этапы развития экономической науки.	2	2
Тема 1.2 Собственность и организационно- правовые формы организаций	Содержание учебного материала Сущность понятия «собственность». Виды собственности. Предпринимательское право. Сущность и признаки предпринимательства. Формы организации предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы хозяйствования в России	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).	1	
Тема 1.3 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала Понятие рынка и причин его возникновения. Структура рыночной экономики. Основные функции рынка. Характерные черты рынка. Структура и инфраструктура. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на применение спроса и предложения. Рыночное равновесие. Взаимодействие спроса и предложения. Свободное ценообразование. Конкуренция как двигатель экономического прогресса. Конкуренция и монополия.	4	4
	Лабораторно-практическая работа Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	1	
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности			

Тема 2.1 Основы трудового права	Содержание учебного материала Источники трудового права. Трудовое отношение. Субъект и объект трудового права. Трудовой кодекс РФ.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).	1	
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание учебного материала Понятие и стороны трудового договора. Отличие трудового договора от гражданско-правовых договоров. Содержание, виды и формы трудового договора. Изменение трудового договора: основания, порядок оформления. Расторжение трудового договора: основания, порядок оформления.	2	2
Тема 2.3 Материальная ответственность	Лабораторно-практическая работа Составление договора материальной ответственности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	1	
Тема 2.4 Заработная плата.	Содержание учебного материала Виды заработной платы. Система и формы заработной платы. Правовая охрана заработной платы. Виды удержаний. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Правовое регулирование заработной платы.	2	2
	Лабораторно-практическая работа Применение правовых знаний в производственных ситуациях (моделирование и решение производственных ситуаций)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.	1	
Раздел 3. Учет в общественном питании			
Тема 3.1 Механизация хозяйственных операций	Содержание учебного материала Микрокалькуляторы и их использование. Виды микрокалькуляторов и их особенности.	2	2
	Лабораторно-практические работа: Процентные вычисления. Вычисление средних величин. Пропорциональное деление. Нахождение массы брутто, нетто. Нахождение тары, завеса тары.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	1	
Тема 3.2 Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к оформлению документов.	2	2
	Лабораторно-практические работа. Оформление первичных документов. Составление товарного отчета.	2	
	Лабораторно-практические работа. Составление инвентарной описи. Составление отчета о движении тары.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
	Всего	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Борохов, В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства» учебно-методическое пособие в 2 частях, Москва, ИРПО, 2018, гриф: Мин. Обр. науки РФ
- Бузов, Б.А. «Контроль и управление качеством продукции», М.:МГУДТ,2019,гриф: Мин. Обр. науки РФ
- Грибов, В.Д., Грузинов, В.П. Экономика предприятия: учебник и практикум. М.: Финансы и статистика, 2018, гриф: Мин. Обр. науки РФ
- Новицкий, Н.И. Организация, планирование и управление производством: учеб.- метод. пособие. М.: Финансы и статистика, 2018, гриф: Мин. Обр. науки РФ
- Черняк, В.З. «Основы экономики в схемах и таблицах», экзамен, 2019,гриф: Мин. Обр. науки РФ

Интернет ресурсы:

1. Znanium.com
2. Wikipedia.ru

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт - Петербург: Профикс, 2019.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных, лабораторных работ, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Лабораторно-практическая работа
Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Лабораторно-практическая работа
Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Лабораторно-практическая работа
Знать:	
Принципы рыночной экономики	Контрольная работа
Организационно-правовые формы организаций	Контрольная работа
Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Контрольная работа, практическая работа
Механизмы формирования заработной платы	Контрольная работа, практическая работа
Формы оплаты труда	Контрольная работа, практическая работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

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	Неудовлетворительно