

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП ПМ
Протокол № 2 от 25.01 2020 г.
Голованова О.Н. Голованова О.Н.

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 4.02 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрепленной группы специальностей 260000Технология продовольственных продуктов и пищевых товаров. (Приказ Минобрнауки от 22.04.2014 № 384).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик: Тимченко Е.С. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Правовые основы профессиональной деятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания и предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) СПО по данной учебной дисциплине. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и методологическую подготовку будущих специалистов. Изучается на 2 курсе

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;
самостоятельной работы обучающегося 21 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	63
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	12
самостоятельная работа	21
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	<i>Содержание учебного материала</i>	6	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. 2. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. 3. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 4. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 5. Монополия, антимонопольное законодательство. 6. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение 		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)</i></p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p>	5	3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение . 2. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 3. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 4. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. 5. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 6. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. 		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i></p>	6	3

	Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»				
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда					
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	4	2		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. 2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. 3. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. 4. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников 				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Практические занятия 1. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	<i>1</i>	3		
	Практические занятия 2. Изменения условий трудового договора.	<i>1</i>			
	Практические занятия 3. Договор о материальной ответственности.	<i>1</i>			
Практические занятия 4. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	<i>1</i>				
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.	10	3			
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	12	2		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Политика государства в области оплаты труда. 2. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. 3. Формы и системы заработной платы 4. Формирование фонда оплаты труда в организации 5. Определение средней заработной платы. 6. Мотивация труда, виды и способы. 7. Техническое нормирование труда. 8. Гарантии и компенсации при оплате труда. 9. Удержания из заработной платы, их виды. 10. Льготы по НДФЛ. 11. Налоговая декларация по налогу НДФЛ. 12. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся 				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			8	3

	<i>Практические занятия 5.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач.	1	
	<i>Практические занятия 6.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Решение задач.	1	
	<i>Практические занятия 7.</i> Налогообложение заработной платы работника. Расчет НДФЛ. Решение задач.	1	3
	<i>Практические занятия 8.</i> Налоговые льготы по расчету НДФЛ. Решение задач.	1	
	<i>Практические занятия 9.</i> Обязательное социальное страхование работника. Решение задач.	2	
	<i>Практические занятия 10.</i> Расчеты страховых взносов во внебюджетные страховые фонды РФ.	2	
Дифференцированный зачет		2	3
Итого		63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин. Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели. доска, рабочее место преподавателя, телевизор, DVD, видеомаягнитофон, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, видеоматериалы

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]. М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. Наумов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: Учебник / В.Н. Наумов.
10. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 313 с.
11. Экономика организации (предприятия): Учебник для ср. спец. учебных заведений / Н.А. Сафронов. - 2-е изд М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2013. - 256 с.

12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебное пособие / А.И. Тыщенко. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 216 с
13. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник / Тыщенко А. И. - 3 изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с
14. Чепурнова, Н. М. Конституционно-правовые основы контрольной деятельности судебной власти в Российской Федерации [Электронный ресурс] : монография / Н. М. Чепурнова, Е. А. Дюкова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 175 с.
15. Правовые основы производства по уголовным делам в отношении несовершеннолетних: Монография/Левченко О. В., Мищенко Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 124 с
16. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с.

Дополнительные источники:

1. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. *Савицкая Г.В.* 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Инфра-М, 2009. - 536 с.
2. Жилинский С.Э. Предпринимательское право (правовая основа предпринимательской деятельности). - Учебник - Норма, 2012. - 944 с.
3. Калинина А.Э. Экономика фирмы: Производственные ресурсы и их эффективное использование: Учебно-методическое пособие для подготовки к семинарским и практическим занятиям и их проведения. - Волгоград: Изд-во ВолГУ, 2013. - 90 с.
4. Подолякин В.И. Основы экономики организации: стоимость и структура капитала: Учебное пособие. - Иваново: ИГТА, 2010. - 97 с.
5. Экономика организаций (предприятий). Курс лекций: Учеб. пособие./ Бондарец А. В., Скосырева Н. П. Волгоград: ВолГТУ, 2010.
6. Экономика организации (предприятий): Учеб. пособие / Бондарец А. В., Бородина Т. В. Волгоград: ВолГТУ, 2012. – 31 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.znaniium.com>

1. <http://www.cataloxy.ru/books/>
2. <http://www.knigafund.ru/tags/>
3. <http://4du.ru/books/knigi>
4. <http://spisok-literaturi.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-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</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <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: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>-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.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

