

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 165/1 от «01» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 114/1 от «01 » сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 140-О от «01 » сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности
по профессии среднего профессионального образования**

19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер.**

Разработчики:

Шуляк Людмила Федоровна преподаватель экономических дисциплин
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Колистратова Светлана Николаевна преподаватель истории и обществознания

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

РАССМОТРЕНО

*на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин,
торговли и общественного питания
Протокол № 1 от «30» августа 2016г.
Председатель ПЦК Шуляк Л.Ф.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2017г.
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2018г.
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

*Золотых В.А.
«01» сентября 2016г.*

*Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2017г.*

*Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

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 в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина

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 промышленности;
- 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 организации;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 32 часов;
самостоятельной работы обучающихся 16 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
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 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 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК3.1.	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.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	16
контрольные работы	4
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Исследовательская работа	
Работа с информационными источниками	4
Составление тезисов	6
Рефераты, доклады	2
Подготовка презентационных материалов	4
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1.	Экономические основы деятельности предприятия	16ч.				
Тема 1.1	Содержание	6				
Организация хозяйственной деятельности и предприятия	в том числе практических работ	3				
	1 Производственное предприятие – ключевой компонент хозяйственного потенциала страны. Сущность производственной организации и ее роль в современной экономике. Основные экономические элементы и показатели функционирования производства. Организация материально-технического потенциала предприятия. Инструментальное хозяйств; ремонтные службы; энергетическое и транспортное хозяйство; складское хозяйство. Практическая работа №1. Организация материально-технического снабжения предприятий сервиса.	1	Комбинированный			
		1	Практическая работа		Раздаточный материал	
	2 Понятие разделения труда. Разделение труда и его связь с научно-техническим прогрессом. Эффективность разделения труда. Типы организации хозяйства: натуральное и товарное производство. Их роль в решении хозяйственных задач: какие блага, как и для кого, производить.	2	Урок изучения нового материала	[1] Стр. 15-25	Презентация	2
	3 Практическая работа № 4. Производственный процесс и типы производств. Производственная структура предприятия. Производственный цикл. Формирование производственной структуры цеха.		Практическая работа		Раздаточный материал	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и составить тезисы по вопросам: 1.Преимущества и недостатки специализации производства? 2.Какие уровни и виды разделения труда вам известны?	3	Самостоятельная работа	Интернет-ресурсы	-	-
Тема 1.2	Содержание	6				

Предприятия сервиса. Структура, организационные формы.	в том числе практических работ		3				
	4	Структуры сферы услуг. сущность различных форм организации производства в сфере услуг; классификацию услуг по различным признакам; специфику услуг сервиса; Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Межотраслевые комплексы. Отрасли сферы услуг их роль и значение в системе рыночной экономики. Перспективы развития сервиса в России. Формы организации производства: концентрация, специализация, кооперирование их сущность, виды, экономическая эффективность. Производственная структура организации. Экономические признаки предприятий сервиса. Практическая работа №5. Отличительные особенности экономики предприятий сервиса	2	Комбинированный	[1] Стр. 15-25	Презентация 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и оформить презентацию по вопросу: Характеристика предприятий сервиса.		1	Самостоятельная работа	Интернет-ресурсы	-	-
	5	Планирование деятельности предприятий сервиса. Управленческая структура. Финансовое планирование. Финансовый менеджмент. Финансовые механизмы предприятий. Формирование общего бюджета предприятия. Операционный бюджет; бюджет продаж; бюджет производства; общий бюджет. Безубыточность работы предприятия.	2	Урок изучения нового материала	[1] Стр. 68-75	Презентация 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и оформить презентацию по вопросу: Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.		1	Самостоятельная работа	Интернет-ресурсы	-	-
	6	Практическая работа №9. Основные финансовые документы: баланс (активы и пассивы); Отчет о прибылях и убытках; отчет о фондах; Формирование общего бюджета предприятия. Операционный бюджет; бюджет продаж; бюджет производства; общий бюджет; Формирование записей в финансовой документации предприятия.	1	Практическая работа	[1] Стр. 212-118	Презентация 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал по вопросу: прибыли и убытки предприятия. Оформить тезисы.		1	Самостоятельная работа	Интернет-ресурсы	-	-
Раздел 2.	Правовые основы производственной деятельности		16				

Тема 2.1. Трудовое право	Содержание		24				
	в том числе практические работы		2				
	1	Физические и юридические лица в производственной деятельности: Граждане как субъекты гражданских правоотношений, их права. Юридические лица, их признаки, виды. Трудовое право и трудовые правоотношения: Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу.	2	Комбинированный урок	(4), с.202		2
	2	Трудовой договор: Понятие и виды трудовых договоров, порядок заключения и расторжения. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Заработная плата: Понятие и принципы заработной платы. Основные виды заработной платы.	1	Комбинированный урок	(4), с. 122	Презентация №11	2
		Практическая работа №10: Работа с текстом типового трудового договора	1	Практическая работа		Раздаточный материал	3
	3	Дисциплина труда: Правовое регулирование внутреннего распорядка. Основные обязанности работников и администрации в трудовых отношениях. Ответственность за соблюдение трудового законодательства. Правовое регулирование труда женщин и молодежи: Правовые гарантии трудовых прав женщин. Правовые гарантии трудовых прав молодежи.	2	Комбинированный урок	(4), с. 162	Презентация №9	2
	4	Трудовые споры: Понятие и причины трудовых споров. Рассмотрение трудовых споров в КТС, суде. Коллективные трудовые споры. Правовые основы охраны труда: Право работников на охрану труда и его гарантии. Надзор и контроль за охраной труда.	1	Комбинированный урок	(4), с. 183		2
		Практическая работа №11: Судебная практика трудовых споров.	1	Практическая работа			

5	Предпринимательская деятельность: Понятие предпринимательской деятельности. Условия начала предпринимательской деятельности. Учредительные документы. Правовые ограничения предпринимательской деятельности Предприниматель как товаропроизводитель: Лицензия. Товарные знаки. Правовые основы рекламы. Сертификация и стандартизация товаров и услуг. Правовое регулирование ценообразования.	2	Комбинированный урок	(2), с.36, 45, 97		2
6	Права и обязанности предпринимателя как руководителя предприятия: Права и обязанности в коммерческом и деловом обороте. Права и обязанности руководителя в области налоговой деятельности.	2	Комбинированный урок	(2), с. 191, 199, 204		2
Самостоятельная работа Подготовка рефератов, докладов		6		Интернет-ресурсы		3
Всего		48				

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);

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики и права»

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс -1;
 - ✓ проектор – 1;
 - ✓ экран – 1;
- ноутбук – 10;
- интерактивная доска – 1;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. – М.: ИНФРА, 2006.
2. Мандрица В.М. Предпринимательское право.- Ростов н/д: Феникс, 2003.
3. Руднева Л.Н. Основы экономической деятельности предприятия.- М. 2008г.
4. Яковлев А.И. Основы правоведения: Учеб. для нач.проф.образования.- М.: ПрофОбрИздат, 2002.
5. Яркина Т.В. Основы экономики предприятия. – М. : Гарант, 2006.

Дополнительные источники:

1. Байша Ж.Ф. Предпринимательское право. Пособие для подготовки к экзаменам для студентов всех форм обучения. -Ростов н/Д,2004.
2. Дойников И.В. Предпринимательское (хозяйственное) право. -М., 1999.
3. Кац М., Роузен Х. Микроэкономика: Пер. с англ. – М., 2004.
4. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: учебное пособие для студентов НПО, 2007. - 400 с.
5. Мурахтанова Н.М Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. - М., 2007
6. Предпринимательское право. П/р ЕЛ. Губина, П.Г. Лахно. - М.,2002.
7. Расстригина И.А. Заработная плата: удержания и выплаты/ Ирина Александровна Расстригина. – М., 2007.
8. Семенов А.К. Основы менеджмента. - М., 2009.
9. Скляренко В.К. Экономика (в схемах, таблицах, расчетах). - М., 2008.
10. Трудовое право. – М., 2007.
11. Трудовой кодекс Российской Федерации.- Новосибирск, 2004.

Информационные ресурсы:

Электронный ресурс Наука и техника, экономика и бизнес Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika

Экономика-реферат. Форма доступа: www.BestReferat.ru/referat-61034.html

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Для достижения положительного результата в процессе освоения дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», обеспечить эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателя. Формировать социокультурную среду, создавать условия необходимые для всестороннего развития личности. В целях реализации компетентностного подхода использовать в образовательном процессе интерактивные формы проведения занятий (компьютерных, ролевых, деловых игр). Развитие умений работать с печатной информацией используя различные варианты работы с текстом: устный конспект, перевод текста в схему или таблицу, ответы на поставленные учителем вопросы; постановка вопросов по тексту; составление тестов и т.д.

Минимальный набор выполняемых учащимися работ включает в себя:

- работу с источниками экономической информации, с использованием современных средств коммуникации (включая ресурсы Интернета);
- решение познавательных и практических задач, отражающих типичные экономические ситуации;
- освоение типичных экономических ролей через участие в обучающих играх и тренингах, моделирующих ситуации из реальной жизни (в общественных местах и т.п.);
- аргументированную защиту своей позиции, оппонирование иному мнению через участие в дискуссиях, диспутах, дебатах о современных социальных проблемах;
- написание творческих работ по экономическим вопросам.

Программа призвана помочь осуществлению обучающимися осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за обеспечение обучающимися профессионального цикла.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК		

использованием информационно-коммуникационных технологий.	коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<i>составления эссе.</i>
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и окружением. Готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе.	<i>Организация работы в группах при дискуссиях, дебатах – анализ явлений и ситуаций.</i>
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация умений. Умение критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков. Нести ответственность за последствия.	<i>Наблюдение за обучающимися в ситуациях требующих принятия решения и взятия ответственности за решение.</i>
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.	<i>Наблюдение за профессиональным самоопределением посредством проведения внеклассной работы. Беседы. Диспуты.</i>
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений изменять технологии выполнения поставленных задач.	<i>Наблюдение</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением знаний.	<i>Наблюдение</i>