

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
_____ 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

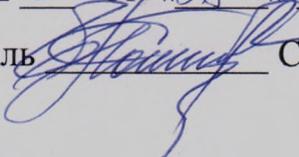
Разработчик:

Яковлева Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Брагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

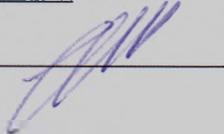
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «28» мая 2022 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 5

«29» мая 2022 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *овладеть общими и профессиональными компетенциями:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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 изделий.

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 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 напитки.

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 Готовит и оформляет печенье, прники, 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.

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 32 часов; из них – 24 часа теория и 8 часов – практические занятия.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	8
теоретические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Экономическое и правовое обеспечение производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Правовое регулирование хозяйственной деятельности		6	
Тема 1.1. Правовое регулирование производственных отношений; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики. Труд и социальная защита.	Содержание учебного материала:	2	1
	Конституционные права, свободы и гарантии человека и гражданина. Механизмы их реализации.	2	
	Понятие хозяйственной деятельности предприятия, его хозяйственные правоотношения, их характеристика.	2	
	Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	2	
Раздел 2. Экономика предприятия сферы обслуживания.			
Тема 2.1. Экономическая эффективность предприятия.	Содержание учебного материала:	2	1
	Показатели экономической эффективности предприятия. Факторы влияющие на экономическую эффективность предприятия. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	
	Практическая работа:	2	2, 3
	Составление правовой документации для государственной регистрации юридического лица	2	
Тема 2.2 Издержки. Ценообразование.	Содержание учебного материала:	2	
	Издержки предприятия : классификация, сметы затрат. Факторы , влияющие на себестоимость.	2	1
Раздел 3. Трудовые правоотношения		14	
Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)	Содержание учебного материала:	8	1
	Общие положения Трудового кодекса РФ.	2	
	Участники трудовых отношений.		
	Трудовой договор (контракт): порядок его заключения, основания прекращения.	2	
	Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда.	2	
	Понятие и условия наступления материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя перед работником.	2	

	Практическая работа:	6	2, 3
	Составление трудового договора	4	
	Работа с нормативными документами, регулирующими трудовые отношения в организациях (предприятиях)	2	
Раздел 3. Разрешение хозяйственных споров и способы защиты нарушенных прав		8	
Тема 3.1. Разрешение хозяйственных споров. Способы защиты нарушенных прав.	Содержание учебного материала:	6	1
	Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Сущность хозяйственных споров.	2	
	Урегулирование споров на основе предъявления претензий.	2	
	Защита нарушенных прав и судебный порядок рассмотрения споров.	2	
	Консультации	2	2, 3
	«Коммерческие и некоммерческие организации». «Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания».	2	
Всего максимальной учебной нагрузки:		36	
Обязательной учебной нагрузки:		34	

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 правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся
- рабочее место преподавателя
- шкафы и стеллажи для хранения учебно-методических материалов
- комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»
- раздаточный материал

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Конституция РФ от 12 декабря 1993 г.(с изменениями от 30.12.2008 N 6-ФКЗ и от 30.12.2008 N 7-ФКЗ)
2. Гражданский кодекс РФ, часть первая (с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)
3. Гражданскому кодексу РФ, часть вторая (с изм., внесенными Федеральным законом от 09.04.2009 N 56-ФЗ,)
4. Предпринимательское (хозяйственное) право. Сборник нормативных актов. Учебное пособие.-М.:»Былина», 2008.
5. Трудовой кодекс РФ. в ред. (с изм., внесенными Федеральным законом от 07.05.2009 N 80-ФЗ,
6. Трудовое законодательство. Сборник нормативных актов 2008. Издание седьмое – М.: ООО «ТК Велби», 2008.
7. Кодекс об административно-правовых нарушениях РФ, с изменениями и дополнениями от 29.06.2009

Основная литература

8. Мелихова Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебное пособие.-Ростов н/Д: «Феникс», 2008
9. Сорк Д.М., Заморенова Н.Г., Белоусов Е.Н., Правовое регулирование хозяйственной деятельности. - М.: Мастерство, 2007

10. Химичева Н.И., Покачалова Е.В. Финансовое право. /Отв.ред. д.ю.н., проф. Н.И. Химичева. М: Норма, 2008

Дополнительные источники

11. Андреев В.К., Бондарев А.К., Предпринимательское (хозяйственное) право. - М.: Былина, 2007
12. Мартемьянов В.С. Хозяйственное право в 2-х томах. Курс лекций. - М.: БЕК, 2006
13. Электронный ресурс «Федеральная налоговая служба РФ» / www.nalog.ru
14. Электронный ресурс «Научно-Технический Центр Правовой Информации «Система» www.systema.ru
15. Электронный ресурс «Электронный портал госуслуг» /www.gosuslugi.ru/
16. Электронный ресурс «Институт проблем предпринимательства»/www.ipnou.ru/ .
17. Электронный ресурс «Федеральная служба Госстатистики»/ www.gks.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Обучение учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	- сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения. - сформированность умения применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умения использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования <p>Понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессии</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты 	<p>Сформированность знаний об основах гражданского, семейного, трудового, налогового, административного, уголовного права</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки усвоенных знаний, освоенных умений	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Рассчитывает энергетическую ценность блюд. Составляет рационы питания. Знает суточный расход энергии.</p> <p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование различных способов поиска информации.</p> <p>Использует необходимые нормативно-правовые документы ; знает и может защитить свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством .</p>	<p>Устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем.</p> <p>Наблюдение, устный опрос, тестирование.</p> <p>Устный и письменный опрос, Решение ситуационных задач.</p>
Освоенные знания:		

<ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики; 	<p>Знают и описывают механизмы рыночной экономики, принципы рыночной экономики. Рассчитывают экономические результаты производства.</p>	<p>Наблюдение, оценка результатов контрольной работы. Оценка знаний в ходе устной беседе.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • организационно-правовые формы организаций; 	<p>Знают организационно-правовые формы юридических лиц . Знают основные экономические показатели предприятия.</p>	<p>Опрос, тестирование, практические работы.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; 	<p>использует необходимые нормативно-правовые документы ; знает и может защитить свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством ; самостоятельно анализирует и оценивает результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения ,</p>	<p>Опрос, тестирование, практические работы.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • механизмы формирования заработной платы; 	<p>квалифицируют заработную плату в зависимости от сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера.</p>	<p>Опрос, тестирование, практические работы.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • формы оплаты труда. 	<p>Разграничивает формы оплаты труда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - денежная в валюте РФ(в рублях); - неденежная форма (не превышает 20% от общей суммы заработной платы.. 	<p>Опрос, тестирование, практические работы.</p>
---	--	--

