

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической
комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Дуплякова А.Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Экономические и правовые основы производственной деятельности**» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 продукции;
- 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 предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизм формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	42
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические работы	12
Итоговая аттестация проводится в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Предприятие общественного питания в условиях рыночной экономики (8 часов)	Содержание учебного материала	6	1,2
	1 Введение. Рыночная экономика как механизм регулирования экономических отношений. Достоинства и недостатки рыночной системы экономики. Принципы рыночной экономики. Сущность рынка. Принципы функционирования рынка. Рынок и поведение на нем субъектов хозяйствования.		
	2 Экономические основы функционирования отрасли и предприятия общественного питания. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Функции общественного питания. Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Задачи предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли. Показатели современного состояния отрасли предприятия общественного питания.		
	3 Предприятие как субъект рыночной экономики. Принципы деятельности предприятия питания. 4 Организационно- правовые формы предприятия питания. «Организационно-правовые формы предприятия питания»		
Практические занятия	2		
	1. Организационные структуры и типы предприятий питания 2. Организационно-правовые формы предприятия питания		
Тема 2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания (7 часов)	Содержание учебного материала	6	2
	1 Производственная программа предприятий общественного питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Формирование и характеристика отрасли предприятия общественного питания. Понятие спроса и товарооборота предприятия питания. Факторы, влияющие на спрос. Товарооборот: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот		
	2 Основные и оборотные фонды предприятия общественного питания: характеристика, оценка, показатели использования. Анализ основных фондов, экономическая сущность, показатели эффективности. 3 Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции. Структура затрат на производство и реализацию продукции предприятия общественного питания. Основные направления снижения издержек производства.		
	Практические занятия		
	1. Анализ товарооборота предприятия общественного питания Анализ эффективности использования основных фондов предприятия 2. Анализ выполнения плана издержек производства. Анализ прибыли и рентабельности предприятия питания 3. Расчет уплаты налогов на предприятии питания 4. Анализ финансовых результатов предприятия общественного питания Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских		

		компетенций: - Навыки коллективной работы и управления - Стратегическое мышление - Навыки проектного управления - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям - Процессный менеджмент - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца) - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности		
Тема 3. Механизм формирования заработной платы. Форма оплаты труда (4 часа)		Содержание учебного материала	6	
	1	Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их состав и структура. Анализ численности работников. Формы и система заработной платы. Механизм формирования заработной платы. Форма оплаты труда. Порядок социального страхования, обязательного медицинского страхования		
	2			
		Практические занятия 1. «Анализ численности работников предприятия питания» 2. «Анализ фонда заработной платы предприятия общественного питания»	2	
Тема 4. Правовые основы функционирования предприятия питания (7 часов)		Содержание учебного материала	6	2
	1	Правовые основы функционирования предприятия общественного питания. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Понятие труда и его общественной организации. Занятость и безработица Трудовое право как отрасль права. Предмет трудового права. Источники трудового права. Субъекты трудового права. Сфера действия трудового права. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. Конституция РФ о трудовых правах и обязанностях граждан. Понятие, стороны и содержание коллективного договора. Порядок ведения переговоров и заключения коллективных договоров. Трудовой договор. Понятие, виды и форма трудового договора. Понятие и стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонами условий трудового договора. Правовые основания для заключения трудового договора. Правовые гарантии приема на работу молодых специалистов Написание заявления и резюме. Основания и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по инициативе работника, по инициативе работодателя. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.		
	2			
	3			
	4			
5				
		Практические занятия 1. «Порядок оформления трудовых отношений. Содержание трудового договора (контракта)» 2. «Решение ситуационных задач по теме: «Материальная ответственность работников». Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Навыки коллективной работы и управления - Стратегическое мышление	2	

		<ul style="list-style-type: none"> - Навыки проектного управления - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям - Процессный менеджмент - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца) - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности 		
Тема 5. Правовое регулирование трудовых отношений (6 часов)		Содержание учебного материала		
	1	Правовые основы функционирования предприятия общественного питания. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Правовые основы функционирования предприятий. Трудовое право. Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Источники трудового права. Сфера действия трудового права. Роль и функции трудового права, цель и задачи законодательства о труде.	6	2
	2	Принципы регулирования трудовых правоотношений. Трудовые отношения. Принципы регулирования трудовых правоотношений. Основные положения законодательства Российской Федерации, регулирующие трудовые отношения.		
	3	Порядок оформления трудовых отношений. Содержание трудового договора (контракта). Основные трудовые права и обязанности работников. Гарантии реализации права граждан на труд.		
	4	Трудовая дисциплина. Правила внутреннего трудового распорядка. Взыскания за нарушение трудовой дисциплины. Поощрения работников. Права предприятия по защите работников.		
	Практические занятия		4	2
	1. «Решение ситуационных задач по теме: «Правовые вопросы оплаты труда»: - «Понятие времени отдыха и его виды» - «Решение ситуационных задач по теме: «Особенности регулирования труда женщин» - «Трудовая дисциплина» - «Применение правовых знаний в конкретной производственной ситуации»			
		ВСЕГО:	42	
		Практические занятия:	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы и стулья для обучающихся и преподавателя; систематизированные по типам наглядные пособия: презентации; раздаточный материал, шаблоны для оформления письменного отчета по проекту, учебники, учебные пособия.

Технические средства обучения: медиа-проектор; интерактивная доска; компьютеры с доступом в интернет либо с возможностью подключения интернета; звуковоспроизводящая аппаратура.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.П. Альбов (и др); под общей редакцией А.П. Альбова, С.В. Никулиной – 2 – е изд. – Москва: Издательство Юрайт , 2021 – 458 с. – (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-13592-3- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/470051](https://urait.ru/bcode/470051)

2. Батраева Э.А., Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО/ Э.А. Батраева – 2 –е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021 – 390 с. – (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-04578-9- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/471510](https://urait.ru/bcode/471510)

3. Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А.Я. Капустин, К.М. Беликова; под редакцией А.Я. Капустина – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021 – 382 с. – (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-02770-9- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/469525](https://urait.ru/bcode/469525)

2. Дополнительные источники:

1. Борохов В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования) в 2- х книгах. – М.: Академия, 2016. – 74с.

2. Горфинкель В.Я «Предпринимательство» - М.: Издательский центр «Юнити-Дана» 2016 год;

Нормативные правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 01.08.2014.

2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

3. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000;

4. Трудовой Кодекс РФ
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях
6. ФЗ О защите прав потребителей
7. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
8. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов
9. ФЗ Об охране окружающей среды
10. ФЗ О техническом регулировании
11. ФЗ О защите конкуренции

Интернет-ресурсы:

1. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opec.ru>
4. Права человека в России <http://www.hro.org>
5. www.ekonomik.ru
6. www.sidir.ru
7. Официальный интернет-портал правовой информации: [сайт]. [2011]. URL: <http://pravo.gov.ru/index.html> (дата обращения: 2.09.2014).
8. Консультант Плюс: [сайт]. [2003]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 2.09.2014).
9. Интернет ресурсы по экономике. Форма доступа: <http://www.new-management.info/>
10. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; Устный фронтальный опрос; тестирование по темам; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; Анализ продуктивной учебной деятельности (решение задач, расчет данных таблиц)

<p>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; устный фронтальный опрос; практический контроль; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; Анализ продуктивной учебной деятельности (решение задач, расчет данных таблиц)</p>
<p>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; устный фронтальный опрос; практический контроль; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; тестирование по темам</p>