

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Коковина Ольга Андреевна

Должность: заведующая филиалом

Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08

Уникальный программный ключ:

5f6c01e7e681a914c390f9b76db82

ГБПОУ РС(Я) «Ленский технологический техникум»

Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС

Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Общепрофессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена по профессии:

43.01.04 «Повар судовой»

Форма подготовки очная
(очная, заочная)

п. Пеледуй,
2024г.

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм». Утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Хоменко Е.С. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» утвержденная приказом министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726

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 результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ✓ ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания;
- ✓ применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- ✓ защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

- ✓ организационно-правовые формы организаций;
- ✓ законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- ✓ основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- ✓ формы оплаты труда.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) "*" "
ПК 1.1	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

1.4 количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

практические занятия 12 часов;

самостоятельная работа - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Теоретическое обучение	20
практические занятия	11
самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности.		16	
Тема 1.1. Организационно – правовые формы организации.	Экономика предприятия: цели, организационные формы.	2	
	Организация производства. Фонды предприятия.	2	
Тема 1.2. Механизмы формирования заработной платы.	Заработная плата и мотивация труда. Виды заработной платы.	2	
	Порядок расчета заработной платы.	2	
	Начисление заработной платы.	2	
	Практические задания	6	
	Решение задач на расчет заработной платы на предприятиях разных форм собственности.	2	
	Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания.	2	
	Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.	1	
	Контрольная работа по теме: «Экономические основы профессиональной деятельности»	1	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Рациональность потребителя и свобода выбора» Создать презентацию по изученным темам.	8	
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности.		15	
Тема 2.1. Теоретические основы государства и права.	Понятие, признаки и функции права.	2	
	Правовые отношения и юридическая ответственность.	2	
Тема 2.2. Основы трудового права.	Общие положения трудового права.	2	
	Социальное партнерство в сфере труда.	2	
Тема 2.3. Особенности регулирования труда лиц, работающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностям.	Гарантии и компенсации лицам, работающим в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностям.	2	
	Практические задания	5	
	Составление трудового договора.	2	
	Решение ситуационных задач.	1	
	Анализ трудовых споров.	1	
	Контрольная работа по теме: «Правовые основы профессиональной деятельности»	1	
	Самостоятельная работа: Создать презентацию или доклад на темы: Порядок заключения договоров, место и время; Права собственности граждан; Права собственности юридических лиц; Права собственности государства.	8	
Дифференцированный зачет		1	
		Всего:	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика и право».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- комплект учебно-методической документации;
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, экран, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - (Профессиональное образование).
2. Борисов, Е.Ф. Основы экономики [Текст]: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. - 7-е изд., пер. и доп. – М.: Издательский центр «Юрайт-Восток», 2018. – 240с. 2. Грибов, В.Д. У
3. С.Е. Метелев, Н.М. Калинина, С.Е. Елкин, В.П. Чижик Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник - Омск, 2013г.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации.
5. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студентов учреждений СПО / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
6. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений СПО / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Интернет ресурсы:

Юркова, Т.И. Экономика предприятия [Электронный учебник] / Т.И. Юркова, С.В. Юрков.- Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/m88>, свободный. – Загл. с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания;	<i>Контрольная работа, Экспертная оценка на практическом занятии.</i>
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	<i>Экспертная оценка на практическом занятии, экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i>
Знания:	
организационно-правовые формы организаций;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии, тестирование</i>
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии, практические занятия, контрольная работа.</i>
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
- формы оплаты труда.	<i>Экспертная оценка на практическом занятии, защита внеаудиторной самостоятельной работы</i>