

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(наименование учебной дисциплины)

19.01.17 Повар, кондитер

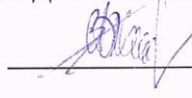
(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

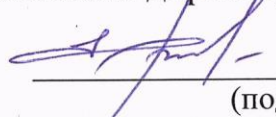
Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Председатель методической комиссии


З.А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)


Составитель:

Пилушенко Галина Михайловна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021г.

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.

Председатель МК 
_____ О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении

1.2. 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;

знать:

принципы рыночной экономики;

организационно-правовые формы организаций;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество У часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 72 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
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, мясopодуKтов 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.
ПК8.3.	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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. - 8.6. ОК 1-7.	Тема 1. Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция	32	23	16	-	9	-
ПК 1.1. - 8.6. ОК 1-7.	Тема 2. Особенности труда в общественном питании	24	15	8	-	9	-
ПК 1.1. - 8.6. ОК 1-7.	Тема 3. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	16	10	6	-	6	-
Промежуточная аттестация: экзамен		-	-	-	-	-	-
Всего часов:		72	48	30	-	24	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.04. Экономические и правовые производственной деятельности

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция	Содержание учебного материала	7
	Базисные принципы рыночных отношений. Спрос, предложение, конкуренция. Понятия и факторы производства. Право собственности. Понятие рыночной цены, классификация цен. Предприятие общественного питания (ПОП) в условиях рыночной экономики. Основы функционирования предприятий общественного питания (ПОП).	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	16
	1. Виды прав собственности.	
	2. Современное производство	
	3. Современные формы предприятий общественного питания.	
	4. Предприятия общественного питания (ПОП) как хозяйственный субъект	
	5. Основы становления бизнес-плана предприятий общественного питания (ПОП)	
	6. Расчет показателей эффективности (ПОП)	
	7. Анализ цен на рыночные товары	9
	8. Расчет заработной платы, отпускных, пособий по временной нетрудоспособности	
	Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Подготовка презентации «Защита прав собственности». Составление графиков по спросу и предложению. Подготовить сообщение о предприятиях общественного питания.		
Тема 2. Особенности труда в общественном питании	Содержание учебного материала	7
	Рынок труда. Трудовые отношения в общественном питании. Организация труда в общественном питании. Пути повышения эффективности труда. Механизм формирования заработной платы. Особенности нормирования труда в общественном питании.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	8
	9. Регулирование трудовых отношений на ПОП	
	10. Особенности нормирования труда ПОП.	
11. Рабочее время и время отдыха – основа продуктивной деятельности предприятия.		

	12. Правовые и социальные гарантии работников общественного питания.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию «Организация труда в общественном питании». Сообщение о режиме работы предприятий общественного питания Доклад об оплате труда в общественном питании	9
Тема 3. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	Содержание учебного материала	
	Занятость и безработица. Устройство на работу. Увольнение с работы. Регулирование трудовых отношений по организации труда и управлению трудом.	4
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	
	13. Дисциплина труда – фактор успеха деятельности предприятия	
	14. Порядок разрешения трудовых споров.	6
	15. Особенности правового регулирования труда несовершеннолетних ПОП в Луганской Народной Республике.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Доклад «Трудовой договор в общественном питании» Сообщение по теме «Занятость и безработица»	6
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего часов: 72/48/24		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

нормативно-правовые документы.

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением и мультимедиа проектор;
обучающие видеофильмы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» должно предшествовать освоению профессиональных

модулей или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Экономические и правовые основы производственной деятельности» согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет.

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

Основные источники:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 336 с.
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 144 с.
3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Изд. Центр «Академия», 2013. - 424 с.

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, 2012. – 74с.
2. Орлова, Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок. - М.: Академия, 2011. - 160 с.
3. Основы экономики: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова. - М.: Академия, 2012. – 120с.
4. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. - 160с.
5. Соколова, С.В. Основы экономики: учеб. пособие для учащихся НПО. - М.: Академия, 2012. – 156с.
6. Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2013. - 96 с.
7. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2012. – 260с.
8. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. 2-е изд. - М.: Академия, 2012. - 176с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.</p>	<p>демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений, условных обозначений и формул для расчета; чтение и расшифровка условных обозначений.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения домашнего задания.</p>
<p>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.</p>	<p>применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях; умение защищать свои права в рамках действующего законодательства.</p>	<p>отчет и оценка выполнения практических занятий.</p>