

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
24 декабря 2014 г.



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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии 19.01.17(260807.01) «Повар, кондитер»
На базе основного общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» 12 2014 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2014

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Главатских Ольга Викторовна – преподаватель спецдисциплин

Филонидова Елена Анатольевна - методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260708.01) «Повар, кондитер», входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является частью общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
2. применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. принципы рыночной экономики;
2. организационно-правовые формы организаций;
3. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы;
4. формы оплаты труда

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, 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, 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 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 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
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.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>51</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>24</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>17</i>
<i>Итоговая аттестация</i>	<i>ДЗ</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели и задачи учебной дисциплины. Её роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов. Порядок и форма проведения занятий. Использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы. Входной контроль.	0,5	1
Раздел 1.	Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания		
Тема 1.1. Экономика предприятия	Содержание учебного материала	1,5	1
	1 Сущность экономики предприятия		
	2 Предприятие как участник рыночных отношений		
	3 Основные экономические ресурсы производства		
	Самостоятельная работа обучающихся №1		
	1 Работа над конспектом лекций по теме. Поиск дополнительной информации	2	2
	2 Контрольные вопросы к главе 1. Экономика предприятия (Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменева. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).		
	3 Работа над тематикой домашних заданий и подготовка сообщения		
	Практическое занятие №1		
	1 Опрос студентов по основным понятиям темы	2	2
2 Организация и проведение дискуссии по заданной тематике сообщений			
Тема 1.2. Правовые основы функционирования предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация организационно-правовых форм предприятий		
	2 Выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания		
	3 Государственная регистрация предприятия		
	4 Виды предприятий общественного питания		
	5 Налогообложение предприятий общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся №2		
	1 Работа над конспектом лекций по теме. Поиск дополнительной информации	3	2
	2 Контрольные вопросы к главе 2. Правовые основы функционирования предприятий общественного питания (Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменева. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование). Контрольные вопросы к главе 11. Налогообложение предприятий общественного питания (Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменева. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).		
	3 Составление презентации «Виды предприятий общественного питания»		
	4 Работа над тематикой домашних заданий и подготовка сообщения		
	Практическое занятие №2		
	1 Опрос студентов по основным понятиям темы	2	2

	2	Представление индивидуальных докладов-презентаций «Виды предприятий общественного питания»		
	3	Организация и проведение дискуссии по заданной тематике сообщений		
	Самостоятельная работа обучающихся №3			
	1	Повторение материала по теме	2	2
	2	Оформление результатов практического занятия №3		
	Практическое занятие №3			
	1	Выбор организационно-правовой формы и процедура регистрации бизнеса	2	2
	2	Выбор системы налогообложения		
Тема 1.3. Основные экономические показатели деятельности предприятий	Содержание учебного материала			
	1	Ресурсы, имущество и капитал предприятия	2	1
	2	Доходы и расходы предприятия.		
	3	Ценообразование на предприятии общепита		
	Самостоятельная работа обучающихся №4			
	1	Работа над конспектом лекций по теме. Поиск дополнительной информации		
	2	Контрольные вопросы к главе 3. Основные экономические показатели деятельности предприятий (Каменова М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменова. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование). Контрольные вопросы к главе 4. Ценообразование на предприятии общепита (Каменова М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменова. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).	2	2
	3	Работа над тематикой домашних заданий и подготовка сообщения		
	Практическое занятие №4			
	1	Опрос студентов по основным понятиям темы	2	2
	2	Организация и проведение дискуссии по заданной тематике сообщений		
	Практическое занятие №5			
	1	Повторение пройденного материала по теме 1.3. Основные экономические показатели деятельности предприятий	2	2
	Практическое занятие №6			
	1	Решение типовых задач «Ресурсы, имущество и капитал предприятия»	4	2
2	Решение типовых задач «Доходы и расходы предприятия»			
3	Решение типовых задач «Ценообразование на предприятии общепита»			
Самостоятельная работа обучающихся №5				
1	Оформление результатов практического занятия №6	2	2	
2	Подготовка к контрольной работе по разделу 1. Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания			
Рубежной контроль	Контрольная работа по разделу 1 Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания		2	2
Раздел 2.	Трудовые отношения и трудовой договор			
Тема 2.1. Трудовые отношения и заработная плата	Содержание учебного материала			
	1	Законодательное регулирование трудовых отношений	2	1
	2	Трудовой договор		
	3	Механизм формирования заработной платы		
	4	Формы оплаты труда		
Практическое занятие №7		2	2	

	1	Опрос студентов по основным понятиям темы		
	2	Организация и проведение дискуссии по заданной тематике сообщений		
	Самостоятельная работа обучающихся №6			
	1	Работа над конспектом лекций по теме. Поиск дополнительной информации	4	
	2	Анализ основных документов законодательной базы в сфере трудовых отношений		
	3	Контрольные вопросы к модуль II. Трудовые отношения и трудовой договор Глава 5. Трудовые отношения и заработная плата, глава 6. Механизм формирования заработной платы, глава 7 Формы оплаты труда (Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие / М. В. Каменева. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 238, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).		
	4	Работа над тематикой домашних заданий и подготовка сообщения		
	Практическое занятие №8			
	1	Решение типовых задач «Трудовой договор»	2	2
	2	Оформление результатов практического занятия по теме		
	Практическое занятие №9			
	1	Решение типовых задач «Механизм формирования заработной платы»	2	2
	2	Оформление результатов практического занятия по теме		
	Практическое занятие №10			
	1	Решение типовых задач «Формы оплаты труда»	2	2
	2	Оформление результатов практического занятия по теме		
	Самостоятельная работа обучающихся №7			
	1	Повторение пройденного материала, подготовка к итоговому контролю	2	1
Итоговый контроль	Дифференцированный зачет		2	
	Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением;

мультимедиапроектор.

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

Основной электронный источник:

1. Арзуманова Т.И. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17603>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Амнатказиева Ф.А. Экономика (микрoэкономика) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Бамнатказиева Ф.А.— Электрон. текстовые данные.— Махачкала: Северо-Кавказский институт (филиал) Всероссийского государственного университета юстиции (РПА Минюста России), Алф, 2014.— 319 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49994>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Яковенко Е.Г. Экономика труда [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов/ Яковенко Е.Г., Христюлова Н.Е., Мостова В.Д.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 319 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8598>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Невская М.А. Трудовое право [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Невская М.А., Шалагина М.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/6351>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

5. Трудовое право России [Электронный ресурс]: практикум/ Ж.А. Горбачева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Юстицинформ, 2011.— 792 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13412>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Нормативно-правовые акты

6. Конституция Российской Федерации
7. Гражданский Кодекс РФ
8. Трудовой Кодекс РФ
9. Кодекс РФ об административных правонарушениях
10. ФЗ О защите прав потребителей
11. ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности
12. ФЗ О защите конкуренции

Дополнительные источники:

13. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / Л. Н. Череданова. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с.

14. Гомола А. И., Кириллов В. Е., Жанин П. А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2009— 336 с.

15. Карпенко Е. А., Ларионова В. А., Ольхова Л. А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 224с.

16. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие: Форум, 2013г. – 176 стр.

17. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Феникс, 2013г. – 373 стр.

18.

Интернет-ресурсы:

Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>

Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>

Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>

Права человека в России <http://www.hro.org>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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)	Основные показатели оценки результата
<p>Уметь ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции</p> <p>Знать принципы рыночной экономики</p>	<p>Понимание социально-экономических функций и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, анализировать и раскрывать проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики</p>
<p>Уметь применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</p> <p>Знать организационно-правовые формы организаций, формы оплаты труда, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы</p>	<p>-Анализировать и понимать действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей;</p> <p>-разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формирование плана производства и реализации продукции;</p>

	<p>-понимать содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулировании цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей;</p> <p>-использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.</p>
--	--