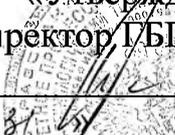


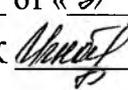
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
 И.В. Гоголь  
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
 Ю.А. Юшкова  
« 31 » 05 2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 04 Экономические и правовые основы**  
**производственной деятельности**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 31 » 05 2018г  
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

19.00.00. Промышленная экология и биотехнология

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Ольховская Людмила Вадимовна-преподаватель ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Рекомендована методическим советом ГБПОУ КМТТ

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Ольховская Людмила Вадимовна - преподаватель ГБПОУ КМТТ

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. 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**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.17. Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной программы по данной профессии.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные принципы рыночной экономики;
  - организационно-правовые формы организаций;
  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
  - механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.
- Обладать следующими общими компетенциями:

- 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности;
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

А также обучающийся должен владеть следующими профессиональными компетенциями:

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей 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.
- ПК5.2. 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 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.
- 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- **48 часов**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **32 часа**;  
самостоятельной работы обучающегося- **16 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (домашняя работа) рефераты	
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## 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
Введение.	Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», ее содержание, связь с другими дисциплинами.	1	2
<b>Раздел 1</b> <b>Экономические основы производственной деятельности</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Характеристика отрасли и предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1   Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий объект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.		
	2   Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Организационно-правовые формы предприятия		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по теме: «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений»  Составление схемы по теме: «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании».	2	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные фонды и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	1   Сущность и назначение основных фондов предприятий		

оборотные средства предприятий общественного питания		общественного питания, их структура. Оборотные средства предприятий общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
1. Выполнение практических заданий, решение практических задач и упражнений по теме: «Основные фонды и оборотные средства предприятий»				
Тема 1.3 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1. Расчёт показателей производительности труда			
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление конспекта по теме: «Методы измерения и оценки производительности труда». Составление схемы: «Профессионально-квалификационная структура кадров».		4		
Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании.	<b>Содержание учебного материала.</b>		2	2
	1	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Организация оплаты труда. Принципы формирования, регулирования заработной платы.		
	2	Формы оплаты труда.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1. Расчёт заработной платы			
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление конспекта по теме: «Фонд оплаты труда и его состав».		2		
Тема 1.5 Показатели деятельности предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товароборот предприятий общественного питания.		
	2	Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания.		

		Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1. Определение товарооборота на предприятиях пищевой промышленности 2. Расчёт прибыли предприятий общественного питания, рентабельности			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление опорной схемы по теме: «Продукция и товароборот предприятий общественного питания».		2	
<b>Раздел 2</b> <b>Правовые основы производственной деятельности</b>			16	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Трудовой договор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Порядок оформления трудового договора. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1. Заключение трудового договора 2. Решение ситуационных задач по теме «Трудовой договор»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Основания расторжения трудового договора».		2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Правовые вопросы оплаты труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.		

	2	Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда: за работу в ночное время, в дни отдыха, в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу и т.п.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Решение правовых задач по теме: «Правовые основы оплаты труда».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания».			
<b>зачет</b>		1		
		<b>Всего:</b>	48	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Экономики и права». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- комплект учебно-методической документации;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Трудовой кодекс РФ
2. Борохов В. Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2017 г.
3. Соколова С. В. «Основы экономики», М., 2016 г.
4. Череданова Л. Н. «Основы экономики и предпринимательства», М., 2016 г.
5. Яковлев А. И. «Основы правоведения», 2017 г.
6. В. И. Шкатулла «Основы права», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Чечевицына Л. Н. «Экономика предприятия», Ростов-на-Дону, 2016 г.
2. Липсиц И. В. «Экономика», М., 2016 г.
3. Любецкий В. В. «Экономика в таблицах и схемах», Ростов-на-Дону, 2016 г.
4. Сафронов Н. А. «Экономика организации».
5. Закон «О занятости населения в РФ»;
6. Юридический справочник «Как защищать свои права».

Интернет – ресурсы:

1. Mirknig.com
2. Knigkainfo.ru
3. Financepro.ru

#### 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Практическая работа; самостоятельная работа; тестирование; зачёт
Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	
Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	
<b>Знать:</b>	
Принципы рыночной экономики;	Тестирование; внеаудиторная самостоятельная работа; устный и письменный опрос; выполнение рефератов; зачет
Организационно-правовые формы организаций;	
Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	
Механизмы формирования заработной платы;	
Формы оплаты труда.	