Департамент образования и науки Костромской области

областное государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено:на заседании ЦМКобщепрофессионального циклаПротокол №\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.Председатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Нестерова |  Согласовано:Зам.директора по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.А. Земскова«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.  | Утверждено: Приказом № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04**

**«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Профессия: Повар,кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения – 2 года 5месяцев.

Количество часов – 48 часов

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик: Преподаватель ОГБОУ СПО «ШПТ»  |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Шмелева |
| Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (должность, место работы)  |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.О. Фамилия |

Шарья, 2013 г

1. Рецензия
2. На рабочую программу………
3. .
4. .
5. .
6. .
7. .
8. .
9. .
10. .
11. .
12. .
13. Рецензент:
14. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
15. (место работы, должность) (подпись) МП (И.О.Фамилия)

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Стр.** |
| 1. | Паспорт рабочей программы учебной дисциплины | 3 |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины | 4 |
| 3. | Условия реализации учебной дисциплины | 9 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 10 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04** Экономические и правовые основы производственной деятельности

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 « Повар, кондитер»

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации взрослого населения по профессиям: бармен, буфетчик, кондитер, официант, повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**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**:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся 16часов.

**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: |  |
|  практические занятия | 6 |
|  контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.****Основы экономических знаний** |  | **19** |  |
|  | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
| 1-2 | Введение в экономику. Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики. | 2 | 2 |
| 3-4 | Виды рынков. Конкуренция и рыночные структуры. Теория спроса и предложения | 2 | 2 |
| 5-6 | Работа предприятия общественного питания. Ресурсы предприятий общественного питания и показатели их использования. | 2 | 3 |
| 7-8 | Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания.Прибыль. Рентабельность. | 2 | 3 |
| 9-10 | Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. Инфраструктура предприятий общественного питания.  | 2 | 3 |
| **Практические занятия**Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания. | **2** | 3 |
| **Самостоятельная работа** | **7** |  |
|  Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности Подготовка компьютерной презентации по теме: «Причины возникновения денег. Формы и функции денег». Составление таблиц по теме: «Фирмы и виды фирм». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Конкуренция»Поиск и проработка информации по теме: «Точка безубыточности ведения хозяйства |  2 2 1  2  | 2 |
| **Раздел 2****Основы предпринимательской деятельности** |  | **13** |  |
|  | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1-2 | Предпринимательская деятельность: организация и управление | 2 | 2 |
| 3-4 | Создание нового предприятия.Разработка бизнес-проектаРазработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес- идеи. Организационные вопросы создания бизнеса. | 2 | 2,3 |
| 5-6 | Маркетинг в предпринимательской деятельности. Цены и ценовая политика. | 2 | 3 |
| **Практические занятия**Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги. Разработка рекламы кафе | **2** |  |
| **Самостоятельная работа** | **5** |  |
| - Изучение вопроса «Реклама и паблик-рилейшин в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы.- Подготовка презентации бизнес-плана предприятия общественного питания |  | 2 |
| . **Раздел 3** **Правовые основы производственной деятельности** |  | **16** |  |
| . | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
|  1-2 | Трудовое законодательство. Понятие и сущность правовых взаимоотношений Трудовой договор. Общие положения. Заключение трудового договора. Изменения трудового договора.  | 2 | 2 |
|  3-4 | Рабочее время и время отдыха на предприятиях общественного питания. | 2 | 2 |
| 5-6 | Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда. Защита трудовых прав работниками. | 2 | 2 |
| 7-8 | Трудовой распорядок. Дисциплина труда.

|  |  |
| --- | --- |
| Материальная ответственность сторон трудового договора.  |  |
|  |  |

 | 2 | 3 |
| **Самостоятельная работа** | **4** | 2 |
| Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности | 4 | 2 |
| **Практические занятия** | **2** | 2 |
|  | Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства. | 2 | 2,3 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
|  | **Всего:** | **48** |  |

**3. условия реализации программы учебной дисциплины**

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

 Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства. Оборудование учебного кабинета: - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по предмету; - раздаточный материал: карточки, перфокарты, тесты, ребусы, кроссворды и сканворды для самостоятельных и поверочных работ; Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; - интерактивная доска.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

 1. Котерова Н.П. Экономика организации. М.: Академия, 2014 г.

 2. Любимов А. Н. Основы экономических знаний. Учебник. – М.: Академия, Мишин М. Л. Экономика. Учебник. – М.: Академия, 2009.

 3. Любимов А. Н. Основы экономики. Учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2009.

2009. 4

4.Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании М.: Академия .2014г.

 5. Смоленский Р. Ю. Основы права. Учебник. – М.: Академия, 2010.

6. Никитин С. Д. Право и политика. Учебник. – М.: Академия, 2009.

 7. Янушкявичус Я. К. Основы права. Учебник, – М.: Академия, 2010 г.

 8. Трудовой кодекс. – М.: Академия, 2010.

 9 Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/В.Ф. Серебряков. — М.: Академия, 2008. - 160с.

10.Соколова, С.В. Основы экономики: учеб. пособие для учащихся НПО / С.В.Соколова.- М.: Академия, 2008 – 156с.

11.Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь/ С.В. Соколова. — М.: Академия, 2008.- 96 с.:

12.Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/. В.В.Румынина. — М.: Академия, 2009. – 260с.

Нормативные правовые акты

Конституция Российской Федерации

Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

Трудовой Кодекс РФ

Кодекс РФ об административных правонарушениях

ФЗ О защите прав потребителей

ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности

ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов

ФЗ Об охране окружающей среды

10.ФЗ О техническом регулировании

11.ФЗ О защите конкуренции Периодические издания (отечественные журналы): 1. «Гастроном» журнал. Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурсы «Повар, кондитер». Форма доступа:

www.academia-moscow.ru; www.zanas.ru; www.russobit-m.ru

2. Электронные учебники. Повар, кондитер.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины ОП.08 Охрана труда**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
|  |  |
| **Умения**  |  |
| Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства  | Внеаудиторная самостоятельная работа,оценка результатов выполнения практических работ   |
| **Знания**  |  |
| Принципы рыночной экономики  | Тестовый контроль |
| Организационно-правовые формы организации  | Тестовый контроль |
| Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| Механизмы формирования заработной платы  | Практические занятия |
| Формы оплаты труда.  | Практические занятия,Внеаудиторная работа |