

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2021г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2021г.

ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

**ОП. 02 Экономические и правовые основы производственной
деятельности**

**Профессия 19.01.04 Пекарь
(профиль: естественнонаучный)**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04 Пекарь

Разработчик: Никишина М.В., преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу профессиональной подготовки.

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:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **18 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

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. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
контрольная работа	1
практические занятия	11
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

3.2. Тематический план учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь», её содержание, связь с другими дисциплинами. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения.	1	
Раздел 1.	Экономические основы производственной деятельности	35	
Тема 1.1 Характеристика отрасли и предприятия	Содержание учебного материала	3	2
	1 Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. 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.		
	Практические занятия: выполнение практических заданий по теме «Предприятие, отрасль в условиях рынка»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: № 1. «Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений». № 2 «Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании» № 3 Составление кроссворда по теме «Предприятие и рынок»	3	
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1 Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.		
	2 Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.		
	Практические занятия: выполнение практических заданий, решение практических задач и упражнений по темам: Основные средства. Оборотные средства	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: № 4 «Амортизация основных фондов»	1	
Тема 1.3 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	Содержание учебного материала	2	2
	1 Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.		
	Практические занятия: выполнение практических заданий, решение практических задач по темам: «Кадры предприятия»; «Производительность труда»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	

	№ 5 «Профессионально-квалификационная структура кадров» № 6 «Методы измерения и оценки производительности труда» № 7 «Мотивация труда»		
Тема 1.4 Оплата труда в общественном питании	Содержание учебного материала	3	2
	1 Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Организация оплаты труда. Принципы формирования, регулирование заработной платы.		
	2 Виды и формы оплаты труда		
	Практические занятия: выполнение практических заданий, решение практических задач и упражнений по теме: «Расчет номинальной и реальной заработной платы», «Индексация заработной платы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: № 8 «Фонд оплаты труда и его состав» № 9 Подготовить презентацию о современных системах оплаты труда на предприятии	2	
Тема 1.5 Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	2
	1 Сущность себестоимости, ее виды. Калькуляция себестоимости. Структура и классификация затрат (издержек). Пути снижения себестоимости.		
	2 Понятие прибыли. Источники получения прибыли. Рентабельность работы предприятия. Этапы ценообразования. Виды цен. Методы ценообразования.		
	Практические занятия: выполнение практических заданий, решение практических задач и упражнений по теме: «Расчет калькуляции себестоимости», «Расчет формирования цен»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: № 10 «Структура и классификация затрат (издержек)». № 11 «Пути снижения себестоимости» № 12 «Рентабельность работы предприятия» № 13 «Методы ценообразования»	4	
	Контрольная работа по темам раздела 1	1	
Раздел 2.	Правовые основы производственной деятельности	18	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	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.		
	2 Антикоррупционная политика. Понятие и общая характеристика коррупции. Причины коррупции. Виды коррупции.	2	
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание учебного материала	2	2
	1 Порядок приёма на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по		

		инициативе администрации. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.		
		Практические занятия: решение правовых задач по темам: «Правовое регулирование трудовых отношений»; «Трудовой договор».	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: № 14 «Порядок оформления увольнения. Выходное пособие». № 15 «Ответственность администрации за задержку трудовой книжки»	2	
Тема 2.3 Правовые вопросы оплаты труда		Содержание учебного материала	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 работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу и.т.п.		
		Практические занятия: решение правовых задач по теме « Заработная плата»	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: № 16 Подготовка реферата: «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания» (на примере базового предприятия практики)	3	
		Дифференцированный зачет	1	
		Всего:	54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска
- веб-камера
- видеофрагменты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Трудовой кодекс РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник/ А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 336 с.
4. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288 с.
6. В. В. Румынина Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Закон «О занятости населения в РФ»;
2. Борохов В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2002 г.
3. В.И. Шкатулла «Основы права», 2007 г.
4. Любецкий В.В. «Экономика в таблицах и схемах», Ростов-на-Дону, 2006 г.
5. Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ О. Н. Терещенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010 – 176 с.
6. Чечевицына Л.Н. «Экономика предприятия», Ростов-на-Дону, 2006 г.
7. Яковлев А.И. «Основы правоведения», 2004 г.

Интернет-ресурсы:

«Правовая Система Гарант» (www.garant.ru); "Консультант Плюс" (www.consultant.ru); Федеральный портал «Российское образование»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• принципы рыночной экономики;• организационно-правовые формы организаций;• основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;• механизмы формирования заработной платы;• формы оплаты труда.	<ul style="list-style-type: none">- практическая работа;- самостоятельная работа;- экспертная оценка практической работы;- экспертная оценка самостоятельной работы. <ul style="list-style-type: none">- тестирование;- контрольная работа;- внеаудиторная самостоятельная работа;- устный и письменный опрос;- дифференцированный зачёт;- экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы