

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол от
« 28 » Август 2019 г.
№ 4



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2019г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик: Подкина Н. В., преподаватель

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от « 22 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методической комиссии

Сергеев А.П.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от « 22 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методического совета

Сергеев А.П.

Согласовано:

Зам. директора по УР

[Подпись]

И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу обязательных дисциплин, обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

КОД ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<ul style="list-style-type: none">- использовать необходимые нормативно-правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	<ul style="list-style-type: none">- основные положения Конституции Российской Федерации;- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;- организационно-правовые формы юридических лиц;- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;- формы оплаты труда;- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;- виды административных правонарушений и административной ответственности;- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа	16
Обязательная аудиторная	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	-
практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание учебного материала. 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. Классификация предприятий общественного питания.	4	ОК01 – ОК09
Тема 1.2. Рыночный механизм	Содержание учебного материала.	6	ОК01 – ОК09
	Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Рыночные структуры		
	В том числе, практических занятий	2	
Тема 1.3. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала.	6	ОК01 – ОК09
	Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Расчет показателей эффективности использования основных средств Расчет показателей эффективности использования оборотных средств		

1	2	3	4
Тема 1.4. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	Содержание учебного материала.	6	ОК01 – ОК09
	Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.		
	В том числе, практических занятий	2	
	Расчет показателей использования трудовых ресурсов. Расчет производительность труда		
Тема 1.5. Оплата труда в общественном питании	Содержание учебного материала.	6	ОК01 – ОК09
	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Формы оплаты труда.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1.Начисление заработной платы 2.Начисление пособий по временной нетрудоспособности		
Тема 1.6. Показатели деятельности Предприятий общественного питания	Содержание учебного материала.	4	ОК01 – ОК09
	Продукция и товароборот предприятий общественного питания Издержки производства и обращения в общественном питании.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1.Расчет себестоимости кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Определение издержек производства		
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности			
Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала.	4	ОК01 – ОК09
	Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.		
Тема 2. 2. Трудовой договор	Содержание учебного материала. Порядок приема на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации.	4	ОК01 – ОК09

1	2	3	4
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Составление трудового договора. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.		
Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда	Содержание учебного материала.	4	ОК01 – ОК09
	Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Правовые основы профессиональной деятельности		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности.		
<p>Самостоятельная работа: Подготовка сообщений: Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании. Действие законов спроса и предложения в сфере обслуживания. Продукция и товароборот предприятий общественного питания. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. Составление трудового договора. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Подготовка реферата: «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания (на примере базового предприятия практики)».</p>		16	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Рабочая программа учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете «Экономики и права».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», включающее в себя презентации учебных курсов,

учебно- методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- подборка учебных фильмов, по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

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», 2012. – 336 с.
2. Конституция Российской Федерации – М.: 1993
3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ
4. Гражданский кодекс РФ ч. 1 от 30.11.1994г. № 51-ФЗ.
5. Гражданский кодекс РФ ч. 2 от 26.01.1996г. № 14-ФЗ.
6. Гражданский кодекс РФ ч. 3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.
7. Гражданский кодекс РФ ч. 4 от 18.12.2006г. № 230-ФЗ.
8. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ.
9. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.
10. Справочник кадровика: журнал руководителя кадровой службы. Учрежден Издательским домом "МедиаПро".
11. Человек и Закон: правовой журнал. Учрежден Министерством юстиции Российской Федерации и ООО «Журнал «Человек и Закон».

3.2.2. Интернет- ресурсы:

1. «Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>
2. Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; <p>Самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. 		