

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.02 «Экономические и правовые основы
производственной деятельности»
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань
2021

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
А.С.О.Р. Скальская

« 2 » 09 2021 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработчик:

Гришина Диана Ринатовна, преподаватель.

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы
общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от « 2 » сентября 2021 г.

Руководитель группы

Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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.

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда 	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 13	
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14	
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 15	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 16	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		

Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	ЛР 20
Активно применяющий полученные знания на практике.	ЛР 21
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 22

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
 - портфолио;
 - экспертная оценка;
 - стандартизированные опросники;
 - проективные методы;
 - самооценка;
 - анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ)
- и т.д.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о дизайне кондитерских и мучных изделий продукции массового производства и в праздничном исполнении. Ознакомление с приемами оформления кондитерских и мучных изделий, различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ пекарей. Развить творческие способности обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 «Дизайн» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень осваиваемых в рамках дисциплины знаний,	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22	<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"> – 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.

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – математика, информатика, основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 43 часов, в том числе:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося –16 часа;
- практическая работа обучающегося - 16 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 11 часов.

Итоговой формой контроля по учебной дисциплине ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	43
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические работы	16
контрольные работы	11
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				
Экономический механизм. Понятие спроса и предложения на рынке услуг.	Содержание учебного материала: Экономический механизм. Принципы рыночной экономики. Предприятие в условиях рыночной экономики: понятие, сущность, основы функционирования, виды. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Функции общественного питания. Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли. Организационно-правовые формы хозяйствования в общественном питании.	2	2	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>Самостоятельное занятие №1.</p> <p>Развитие отрасли общественного питания на современном этапе.</p>	2		<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
	<p>Практическое занятие №1.</p> <p>Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке.</p>	2		<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
<p>Понятие, виды и цели предпринимательской деятельности.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	2	2	<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
	<p>Производственная программа предприятия общественного питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот.</p> <p>Издержки производства и обращения: состав, структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания. Порядок и особенности ценообразования. Ценовая политика предприятия общественного питания. Валовой доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, источники образования. Экономическое обоснование размера валового дохода. Прибыль: источники</p>			

	формирования, факторы, влияющие на прибыль. Значение прибыли в рыночных условиях.			
	Практическое занятие №2. Составление бизнес-плана организации сферы обслуживания ПОП.	2	3	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Самостоятельная работа №2. Методика расчета затрат предприятия.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
Основные фонды и оборотные средства организации сферы обслуживания ПОП.	Содержание учебного материала:	2	2	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания: экономическая сущность, показатели эффективности. Организация труда на предприятии общественного питания: понятие, принципы, элементы.			
	Практическое занятие №3. Расчет основных, оборотных средств организации сферы обслуживания и услуг.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
Издержки	Содержание учебного материала:	2	2	

предприятия и себестоимость его услуг. Ценообразование.	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Виды заработной платы. Организация оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания. Тарифная система. МРОТ. Номинальная и реальная заработная плата. Формы и системы оплаты труда. НДФЛ.			
	Практическое занятие №4. Расчет себестоимости услуги.	2	3	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
Экономические споры.	Содержание учебного материала:	2	2	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.			
	Самостоятельная работа №3. Исковое заявление.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				
Порядок приёма на	Содержание учебного материала:	2	2	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11

<p>работу. Трудовой договор. Понятие должностных инструкций.</p>	<p>Понятие и стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонами условий трудового договора. Основания и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по инициативе работника, по инициативе работодателя. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.</p>			<p>ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
	<p>Самостоятельная работа №4.</p>	2		<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
	<p>Ценообразование на предприятиях общественного питания.</p>			<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22</p>
<p>Понятие оплаты</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	2	2	

<p>труда, сущность и функции заработной платы.</p>	<p>Основные государственные гарантии по оплате труда. Оплата по труду. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных. Оплата сверхурочной работы, в выходные и нерабочие праздничные дни, в ночное время, оплата времени простоя. Материальная ответственность сторон трудового договора: материальная ответственность работодателя, возмещение морального вреда, причиненного работнику. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Полная материальная ответственность. Коллективная (материальная) ответственность за причинение ущерба.</p>			
<p>Товарные запасы.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11</p>

Продуктовый баланс.	Показатели продуктового баланса. Расчет количества отходов и планирование их использования.			ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Практическое занятие №5. Составление трудового договора.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Практическое занятие №6. Составление должностной инструкции.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Практическое занятие №7. Составление графика работы, отпусков.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Практическое занятие №8. Расчет заработной платы.	2		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
	Самостоятельная работа №5. Юридическая ответственность.	3		ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9-ЛР 11 ЛР 13-ЛР 16 ЛР 20-ЛР 22
Всего:		43		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета специальной дисциплины.

3.1.1 Оборудование кабинета специальных дисциплин:

- учебные столы,
- посадочные места студентов
- доска ученическая,
- шкаф ученический,
- рабочее место преподавателя
- наглядные пособия, опорные конспекты, раздаточный материал.

3.1.2 Технические средства обучения:

- интерактивная доска,
- мультимедийный проектор,
- ноутбук,
- компьютерная техника для обучающихся, оснащенный необходимыми программами,
- источник бесперебойного питания,
- колонки.

3.2 Действующая нормативно-техническая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

3.3 Программное обеспечение:

- Операционная система WindowsXP;
- MicrosoftOffice 2007.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 01.08.2014.

2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ (ред. от 04.10.2014) // СЗ РФ. 2000. - № 32. ст. 3340; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 02.05.2015.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 28.06.2014) // СЗ РФ. 2002. - № 1 (ч. 1). ст. 3; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 06.10.2015.

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 22.10.2014) // Российская газета. 2001. - № 256. – 31 декабря; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 02.05.2015.

5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 05.05.2014) // СЗ РФ. 1994. - № 32. ст. 3301; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 30.06.2015.

6. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 21.07.2014) // СЗ РФ. 1996. - №5. ст. 410; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 01.07.2015

7. Об обществах с ограниченной ответственностью : Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 29.06.2015) // Собрание законодательства РФ. 1998. - N 7. ст. 785; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 01.07.2015.

8. Об акционерных обществах : Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (ред. от 29.06.2015) // Собрание законодательства РФ. 1996. - N 1. ст. 1; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 01.07.2015.

9. Об особенностях правового положения акционерных обществ работников (народных предприятий) : Федеральный закон от 19.07.1998 N 115-ФЗ (ред. от 21.03.2002) // Собрание законодательства РФ. 1998. - N 30. ст. 3611; Российская газета. 2002. – 04 апреля.

Основная литература

1. Экономика: Учебник для профессий и специальностей социально-экономического профиля / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

2. Основы экономики : учебник. – 2-е изд. / В.Г. Слагода. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. – (Профессиональное образование).

3. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред.проф. образования. / Певцова Е.А. - М.: Изд. центр «Академия», 2019.- 424 с.

Дополнительная литература:

1. Введение в экономику и бизнес: Учебник для студ. сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – М.: Вита-Пресс, 2008. – 208 с.

2. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – М.: Академия, 2012.

3. Бизнес-планирование: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / А. И. Гомола, П. А. Жанин. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 144 с.

4. Основы рыночной экономики и предпринимательства. – Ч. 1, 2/ В.Б. Борохов. – М.: изд. ИРПО, 2000. – 77 с.

5. Экономическая теория: Учебник / под ред. Кузнецова Н.Г. – М.: ИКЦ «МарТ», 2007. – 528с.

6. Основы потребительской культуры: Методическое пособие. / В.Д. Симоненко, Т.А. Степченко. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 128 с.

7. Трудовое право России: учебник для бакалавров / отв. ред. Ю.П. Орловский. – М.: Издательство Юрайт, 2014. – 854 с.

8. Маркетинг: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Матюшенкова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.

9. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 304 с.

10. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие/ под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2006. – 400 с.

11. Экономика общественного питания/ под ред. Н.И. Кабушкина. – М.: ООО «Новое знание», 2000. – 304 с.

Интернет-ресурс:

1. Официальный интернет-портал правовой информации: [сайт]. [2011]. URL: <http://pravo.gov.ru/index.html> (дата обращения: 2.09.2014).

2. КонсультантПлюс : [сайт]. [2003]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 2.09.2014).

3. Гарант : [сайт]. [2003]. URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения: 2.09.2014)

4. Бухгалтерская справочная система БСС «Система Главбух» : [сайт]. [2007]. URL: <http://www.1gl.ru/about/> (дата обращения: 2.09.2014)

5. Министерство финансов Российской Федерации [сайт]. [2007]. URL: <http://minfin.ru/ru/> (дата обращения: 3.09.2014).

6. Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. - М., [2010 -]. - URL: <http://economy.gov.ru/mines/main> (дата обращения: 2.09.2014).

7. РБК daily [Электронный ресурс] : ежедневная деловая газета. – Электрон. дан. - М., 1995 - . - URL: <http://rbcdaily.ru/> (дата обращения: 4.09.2014).

8. Интернет ресурсы по экономике. Форма доступа: <http://www.new-management.info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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.

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>Знания:</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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в общих вопросах 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде,</p>	<p>Тестирование по теме: «Экономический механизм. Понятие спроса и предложения на рынке услуг».</p> <p>Устный и письменный опрос по пройденной теме.</p> <p>Терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем</p> <p>Деловая игра по теме: «Понятие, виды и цели предпринимательской деятельности».</p> <p>Тестирование по теме: «Основные фонды и оборотные средства организации сферы обслуживания ПОП».</p> <p>Устный и письменный опрос по теме: «Издержки</p>

<p>экономики производства пищевой продукции;</p> <p>– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>– защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</p>	<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого</p>	<p>предприятия и себестоимость его услуг.</p> <p>Ценообразование».</p> <p>Подготовка и защита реферата по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПАО; - ООО; - ЗАО; - товарищества на вере; - АО. <p>Решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем</p> <p>Тестирование по теме: «Порядок приёма на работу. Трудовой договор. Понятие должностных инструкций».</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Подготовка и защита реферата по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - трудовой договор; - трудовой кодекс; Конституция РФ; -международные договоры в области труда; - ТК РФ. <p>Решение ситуационных задач, проверка конспектов.</p> <p>Тестирование по теме: «Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы».</p> <p>Устный и письменный опрос по теме:</p>
--	---	--

	<p>теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>«Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы».</p> <p>Терминологический диктант по трудовому праву.</p> <p>Подготовка и защита реферата по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заработная плата; - защита трудовых прав; - трудовые споры. <p>Решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем.</p> <p>Тестирование по пройденной теме.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем.</p> <p>Практическая работа №3, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос, индивидуальные задания.</p> <p>Оценка выполнения практических и домашних работ.</p> <p>Проверка оформленных документов.</p> <p>Итоговый контроль в форме экзамена.</p>
--	---	---

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

