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

2021

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

**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. Разделывать 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* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта* | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:  № 5 «Профессионально-квалификационная структура кадров»  № 6 «Методы измерения и оценки производительности труда»  № 7 «Мотивация труда» | | 3 |
| **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 оценкарезультатов 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 |
| 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. | - практическая работа;  - самостоятельная работа;  - экспертная оценка практической работы;  - экспертная оценка самостоятельной работы.  - тестирование;  - контрольная работа;  - внеаудиторная самостоятельная работа;  - устный и письменный опрос;  - дифференцированный зачёт;  - экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы |