

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матущак

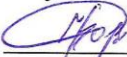
« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.03. Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности
по профессии 43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК дисциплин общепрофессионального цикла водного транспорта и профессионального обучения

протокол №9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /Науманова С.Ж./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Богдашова И.А., методист ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП. 03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии.

Код	Наименование общих 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).

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух-или четырехнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 5.1.	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2.	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.

В результате изучения учебной дисциплины у специалиста должна быть сформирована региональная компетенция (РК):

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Теоретические занятия	16
Практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация другие формы контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные работы и Практические занятия	Объем часов	Код компетенций
	Содержание учебного материала	4	
Тема 1. Принципы рыночной экономики	1.1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины. Основные направления социально-экономического развития России.	2	ОК 1 - ОК 7
	1.2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	ОК 1 - ОК 7
Тема 2. Основы предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	12	
	2.1. Экономические отношения как предмет правового регулирования. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	2	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №1. Предпринимательская деятельность. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение.	2	ОК 1 - ОК 7
	2.3. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Предпринимательские риски и способы их предотвращения и минимизации.	4	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №2. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №3. Процесс разработки бизнес-плана и его последовательность.	2	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №4. Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.	4	ОК 1 - ОК 7
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Бизнес-инкубатор, механизм его функционирования и условия инкубирования с учетом отраслевой специализации.	6	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Бизнес-инкубатор, механизм его функционирования и условия инкубирования с учетом отраслевой специализации.	6		
Тема 3. Экономические споры	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - ОК 7
	3.1. Понятие и виды экономических споров, досудебный порядок их урегулирования.	2	
	Практическое занятие №5. Экономические споры.	2	ОК 1 - ОК 7
Тема 4. Трудовое право	Содержание учебного материала	12	
	4.1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	2	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №6. Мотивация труда. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	4	ОК 1 - ОК 7
	Практическое занятие №7. Трудовой договор: понятие, содержание, виды Оформление трудового договора.	4	ОК 1 - ОК 7
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Дисциплина труда, виды поощрений и взысканий. Административные правонарушения в сфере общественного питания.	6	
	Промежуточная аттестация Другие формы контроля	2	ОК 1 - ОК 7
Всего:	Обязательная аудиторная нагрузка	36	
	Самостоятельная работа	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; проектор, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Дополнительные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов сред.проф.учеб.заведений. - 10-е изд. - , М. Академия 2014. - 224
2. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. - М.: «Академия», 2014. – 168с.
3. Жабина С.Б., О.М. Бурдюгова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник М. Академия 2014. - 331
4. Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М.: Изд-во «Проспект», 2013. – 128 с..
5. Багаева М.В. Сколько стоит малый бизнес? Выбор системы налогообложения / М.В. Багаева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 244, [1] с. – (Вершина успеха).
6. Гражданское право \ под общ. ред. С.С. Алексеева. – М: Норма: Инфра-М, 2010 – 432 с. – (Краткие учебные курсы юридических наук).
7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания. Учеб. пособ. 4-е изд.
8. Лапуста М.Г., Мазурина Т.Ю., Скамай Л.Г. Финансы организации: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2007

Нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (с изменениями).
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (с изменениями)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" (КоАП РФ) [электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 195-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс.
4. Конституция Российской Федерации.
5. Теория государства и права.

Интернет-ресурсы:

1. BOOK.RU - современная электронная библиотека для [book.ru\book/926040](http://book.ru/book/926040)
2. Правовое обеспечение профессиональной [avidreaders.ru\book/pravovoe-obespechenie...2.html](http://avidreaders.ru/book/pravovoe-obespechenie...2.html)
3. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических и внеаудиторных самостоятельных работ, выполнения контрольных работ.
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Устный опрос. Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических и внеаудиторных самостоятельных работ.
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Устный опрос, Практические занятия
Знания:	
- принципы рыночной экономики;	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических и внеаудиторных самостоятельных работ, выполнения контрольных работ.
- организационно-правовые формы организаций;	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических и внеаудиторных самостоятельных работ, выполнения контрольных работ.
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Устный опрос, тест, Практические занятия
- механизмы формирования заработной платы;	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических и внеаудиторных самостоятельных работ, выполнения контрольных работ.
- формы оплаты труда	Устный опрос, тест, Практические занятия

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).	1. Демонстрирует умение составления меню лечебного питания и рационов питания. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Демонстрация умений и навыков по составлению заявок на продукты	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Демонстрация умений и навыков по контролю качества пищевых продуктов и полуфабрикатов	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.	Демонстрация умений и навыков по хранению продуктов в соответствии с требованиями	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Демонстрация умений и навыков по поддержанию санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность холодных блюд и закусок. 2. Производит отбор сырья для	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.

	составления рациона питания.	
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность первых блюд и соусов. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд из рыбы и морепродуктов. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд из мяса, мясных продуктов и птицы. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд из яиц и творога. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность сладких блюд и напитков. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность мучных кулинарных блюд. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность блюд диетического питания. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебоулочные изделия.	1. Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность хлеба и хлебоулочных изделий. 2. Производит отбор сырья для составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- демонстрация выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации судовых энергетических установок; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка – направлена на оценку сформированности компетенций, проявленных в ходе выполнения лабораторной работы. Обратная связь – направлена на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	демонстрация способности оценки и коррекции собственной	Диагностика – направлена на выявление типовых способов принятия решений.

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	деятельности, ответственность за результаты своей работы.	Учебный проект – направлен на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Качественная оценка – направлена на оценку качественных результатов практической деятельности Количественная оценка – направлен на оценку качественных результатов практической деятельности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Практическая работа – направлена на оценку практических навыков. Технический тест – направлен на оценку технических навыков.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами при прохождении производственной практики.	Взаимооценка – направлена на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников. Социометрия – направлена на оценку командного взаимодействия и ролей участников.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	демонстрация навыков в подготовке к работе производственного помещения	Метод обобщения независимых характеристик – направлен на оценку данных, полученных в результате наблюдения за деятельностью студента в различных ситуациях. Работа проектных групп – направлена на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой
Личностные результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Демонстрирует экономическую грамотность; Взаимодействует с другими участниками группы; Проявляет активную гражданскую позицию	Устный опрос, выполнение практических заданий
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Демонстрирует уважение к профессиональной деятельности; Осознает значимость труда	Устный опрос, выполнение практических заданий
ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Интересуется изменениями на рынке труда и перспективами профессиональной деятельности	Устный опрос, выполнение практических заданий