

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

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»
С.В. Казанцев
«28» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
Н.Ф. Борзенко
«28» августа 2024 г.

A handwritten signature in blue ink is written over the printed name of N.F. Borzenko.

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

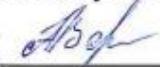
учебная дисциплина ОП.03. Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности
по профессии 43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2024

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 Профессионального цикла технологий и
сервиса водного транспорта

Протокол №1 от «28» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  /А.В.Павленко/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Богдашова И.А., методист высшей квалификационной категории
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.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
--------	--------

<p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства 	<p>принципы рыночной экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда
---	--

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	Объем часов
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		
Тема 1. Принципы рыночной экономики	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины. Основные направления социально-экономического развития России.	2	ОК 1 - ОК 7
	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		
	3. 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
	4-5 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
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Бизнес-инкубатор, механизм его функционирования и условия инкубирования с учетом отраслевой специализации.</i>	6	
<i>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Бизнес-инкубатор, механизм его функционирования и условия инкубирования с учетом отраслевой специализации.</i>	6		
Тема 3. Экономические споры	Содержание учебного материала		ОК 1 - ОК 7
	6. 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		
	7. 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
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: Дисциплина труда, виды поощрений и взысканий. Административные правонарушения в сфере общественного питания.</i>	6	
	8. Контрольная работа	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 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.

Электронные источники:

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

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

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	Демонстрация умений и навыков по поддержанию	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ,

камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	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 составления рациона питания.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.
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.	Текущий контроль в форме защиты аудиторных практических работ, выполнения контрольных работ, промежуточная аттестация в форме

	2.Производит отбор сырья для составления рациона питания.	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 хлебобулочные изделия.	1.Демонстрирует умение рассчитывать энергетическую ценность хлеба и хлебобулочных 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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	демонстрация способности оценки и коррекции собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.	Диагностика – направлена на выявление типовых способов принятия решений. 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.

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>демонстрация навыков в подготовке к работе производственного помещения</p>	<p>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</p>
---	---	---