

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФКГОС) полного среднего образования и ФГОС по профессиям и специальностям СПО. Предназначена для студентов учреждений среднего профессионального образования по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО): **43.01.09 Повар, кондитер,**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ташетский промышленно-технологический техникум»

Разработчик:

Шастина Александра Даниловна, преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 9 от 31.05.2018 г.

Председатель МК _____ И.В. Снопкова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2 СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Подготовка сообщений.	8
Заполнение таблицы	4
Составление экономического лабиринта, лото, кроссворда.	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
Раздел 1. Организационно-экономические и правовые основы производства		47	
Тема 1.1. Основные понятия в экономике.	Содержание учебного материала 1/2 Роль и сущность экономики, основные вопросы, цели и задачи экономики; Экономические ресурсы. Экономические законы. Макро- и микроэкономика. Понятие экономического продукта, товара, работы и услуг. Противоречие потребностей и производства. 3/4 Экономика производства пищевой продукции. Спрос на продукцию и услуги общественного питания.	4 2 2	2
	Практическое занятие	4	
	1/2 Определение спроса на продукцию.	2	
	3/4 Оформление графика – кривой спроса.	2	
	Самостоятельные работы обучающихся	4	
	1. Выполнение домашней работы по теме 1.1.	1	
	2. Подготовка сообщений по теме: «Экономические отношения в обществе»,	1	
	3/4 Подготовка сообщения по теме: «Инфляция».	2	
Тема 1.2. Экономика и рынок.	Содержание учебного материала 5/6 Основные характеристики рынка, субъекты рыночных отношений, классификация рынков. 7/8 Конкуренция и монополия. 9/10 Антимонопольное законодательство. 11/12 Закон спроса и предложения товаров.	8 2 2 2 2	2
	Практическое занятие	2	
	5/6 Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика спрос и предложение».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	4	
	5. Поиск основной и дополнительной литературы в интернете.	1	
	6. Подготовка сообщений по теме: «Рыночная среда».	1	
	7. Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика централизованной и рыночной экономических систем».	1	
	8. Презентация реферата «Механизм рыночной экономики».	1	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	18	

Факторы современного производства.	13/14	Ключевые элементы производства.	2	2
	15/16	Сущность и функции предприятия.	2	
	17/18	Организационные правовые формы на предприятиях общественного питания, правовое регулирование.	2	
	19/20	Ресурсы предприятий.	2	
	21/22	Производственные фонды предприятия.	2	
	23/24	Производство продукции и товарооборот, его сущность, состав, структура и характеристика.	2	
	25/26	Факторы, влияющие на товарооборот.	2	
	27	Оборачиваемость товаров.	1	
	28	Издержки производства и их структура. Себестоимость.	1	
	29/30	Труд как главный фактор производства. Производительность труда.	2	
	Практические занятия		8	2
	7/8	Решение производственных ситуаций.	2	
	9	Оформление документов по индивидуальному предпринимательству.	1	
	10	Заполнение документов.	1	
	11	Расчёт производительности труда.	1	
	12	Определение себестоимости блюда.	1	
	13	Оформление расчетов по себестоимости в тетради.	1	
	14	Составление схемы «Ресурсы предприятия».	1	
Тема 1.4. Формы и системы оплаты труда.	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	9.	Выполнение домашнего задания по теме 1.3.	1	
	10.	Заполнение таблицы «Основные организационно–правовые виды предприятий и предпринимательства».	1	
	11.	Подготовка сообщения по одной из тем: «Издержки производства», «Предпринимательство»,	1	
	12.	Презентация рефератов по теме: «Ценовая политика предприятия», «Показатели эффективности использования производственных фондов», «Цены и ценообразование».	1	
	Содержание учебного материала		21	2
	31/32	Принципы организации заработной платы.	2	
	33/34	Системы оплаты труда.	2	
	35/36	Формы и виды оплаты труда.	2	
	37/38	Номинальная и реальная заработная плата.	2	
	39/40	Инфляция как причина индексации заработной платы.	2	
	41/42	Механизм стимулирования труда.	2	
	43/44	Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений.	2	
	45/46	Трудовой договор и контрактная система найма.	2	
	47/48	Безработица: причины, виды, последствия.	2	
	49/50	Защита трудовых прав работающего.	2	
	51/5	Взаимосвязь безработицы и инфляции.	1	

	2			
	Практические занятия		14	2
	15/16 .Расчет заработной платы.		2	
	17/18.Оформление документов по заработной плате.		2	
	19.Решение задач		1	
	20/21 .Оформление расчетов в тетради.		2	
	22/23.Решение проблемных ситуаций по теме: «Трудовые правоотношения»		2	
	24.Заполнение трудовых договоров.		1	
	25.Оформление документов в тетради.		1	
	26/27.Составление бизнес плана. Презентация бизнес-плана электронном виде.		2	
	28. Дифференцированный зачет.		1	
	18.Контрольные работа		1	
	По разделу: «Организационно-экономические основы производства»			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	13.Выполнение домашнего задания по разделу.		1	
	14.Составление экономического лабиринта, лото, кроссворда.		1	
	15.Подготовка сообщений по теме «Налогообложение».		1	
	16.Подготовка сообщений по одной из тем: «Безработица», «Контракт».		1	
			1	
	Всего		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

- калькуляторы;
- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – М.: Академия, 2015 г.
- 2 Карпенко Е.А. Экономика отрасли и предприятия: торговля и общественное питание. – М.: ИНФРА-М, 2015 г.
- 3 Кожевников Н.Н. Основы экономики и управления. – М.: Академия, 2015г.
- 4 Котерова Н.П. Микроэкономика. – М.: Академия, 2015 г.
- 5 Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия. 2015 г.
- 6 Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2015 г.

Дополнительные источники:

- 1 Абрютин М.С. Экономика предприятия: учебник. – М.: Издательство Дело и Сервис, 2015 г.
- 1 Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учебное пособие. — Минск: Новое издание, 2015 г.
- 2 Калкин В.В. Основы предпринимательской деятельности. — Ростов н/Д: Феникс, 2015 г.
- 3 Кожевников Н.Н. и др. Основы экономики и управления: учебное пособие. – М.: Академия, 2015 г.
- 4 Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.

Интернет ресурсы:

- 1 Информационно-справочные материалы «[Экономика](http://economics.wideworld.ru)» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://economics.wideworld.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 2 Информационно-справочные материалы «[Административно-управленческий](http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm) портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная оценка результатов освоения 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
Уметь:	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	оценка результатов выполнения практической работы;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Оценка результатов выполнения практической работы;
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	оценка результатов выполнения практической работы;
Знать:	
принципы рыночной экономики;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
организационно-правовые формы организаций;	оценка результатов выполнения контрольной работы;
основные положения законодательства регулирующего трудовые отношения;	оценка результатов выполнения практической работы;
механизмы формирования заработной платы;	оценка результатов выполнения практической работы;
формы оплаты труда;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы.