

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

«.....».....20...г.

РАССМОТРЕНО

На заседании предметно-цикловой
комиссии

Протокол №.....от «...».....20...г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

название дисциплины

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе *Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих*

Организация: Кировское областное государственное автономное образовательное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

составитель:

Ширяев Андрей Иванович, преподаватель высшей категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

19.01.04. Пекарь

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;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные принципы рыночной экономики;
- понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития отрасли;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда.

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. 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. Отделять 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32

в том числе:	
Решение задач	<i>4</i>
контрольная работа	<i>1</i>
Зачет	<i>1</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Основные принципы рыночной экономики	16	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	9	
.	1. Рынок и его принципы	3	2
.	2. Спрос и предложение, механизм ценообразования.	3	
	3. Понятие уровня цен.	3	
	Практическое занятие №1		
	Анализ рынка и его функционирования в современных условиях		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	7	
	1. Труд как фактор производства. Характеристика труда	2	2
	2. Рабочая сила как товар	5	
	Практическое занятие №2		
	Изучение сущности заработной платы. Инфляция и индексация		
	Контрольная работа		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся*</i>	5*	
	<i>Решение экономических задач</i>		
	<i>Рефераты</i>		
	<i>Составление кроссвордов</i>		
Раздел 2.	Основные положения законодательства	16	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	7	
	1. Правовые основы работы пищевой промышленности	1	2
	2. Налогообложение предпринимательской деятельности	1	
	3. Развитие малого предпринимательства в Кировской области.	2	
	Практическое занятие №3	1	
	Изучение Гражданского кодекса РФ		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	
	1. Трудовой договор (контракт). Его содержание, виды. Порядок трудоустройства	2	
	Практическое занятие №4	2	
	Изучение гарантий реализации права граждан на труд	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные законы и правовые акты по организации социальной защиты		
	Практическое занятие №5		
	Осуществление социальной защиты интересов работников		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	
.	1. Ответственность работников учреждений пищевой промышленности		
	Практическое занятие №6		
	Изучение законодательных основ, определяющие ответственность работников и		

	руководителей		
	Контрольная работа		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся*</i>	8*	
	<i>Решение правовых задач</i>		
	<i>Рефераты</i>		
	<i>Составление кроссвордов</i>		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1	
	Всего:	32	

3. условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.В. Румынина Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В. Румынина.- 11-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия» 2016 г.

Дополнительные источники

1. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/
2. Л.Н.Череданова – 2-е изд.- М.: Академия, 2006.- 176с.
3. Шкатулла, В.И.Основы права: Учебник/ В.И.Шкатулла.- М.: Академия, 2005.- 224 с.
4. Соколова, С.В. Основы экономики: Уч.пос./ С.В.Соколова – М.: Академия, 2005. – 128 с.
5. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования)в 2- х книгах/ В.Б. Борохов. – М.: Академия, 2006. – 74с.
6. Орлова, Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок/Е.Р.Орлова.- М.: Академия, 2006.- 160 с.

7. Основы экономики: учеб.пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова.- М.: Академия, 2007. – 120с.
8. Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений/В.Ф. Серебряков. – М.: Академия, 2006. - 160с.
9. Соколова, С.В. Основы экономики: учеб.пособие для учащихся НПО / С.В.Соколова.- М.: Академия, 2007. – 156с.
- 10.Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь/ С.В. Соколова. – М.: Академия, 2007.- 96 с.
- 11.Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений/. В.В.Румынина. – М.: Академия, 2009. – 260с.

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2
3. Трудовой Кодекс РФ
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях
5. ФЗ О защите прав потребителей
6. ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности
7. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
8. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов
9. ФЗ Об охране окружающей среды
- 10.ФЗ О техническом регулировании
- 11.ФЗ О защите конкуренции

Интернет-ресурсы

Социальные и экономические права в России<http://www.seprava.ru>

Основы экономики: вводный курс<http://be.economicus.ru>

Открытая экономика: информационно-аналитический сервер<http://www.opec.ru>

Права человека в России<http://www.hro.org>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
перечисляются все знания и умения, указанные в п.1.3. паспорта программы	
ориентируется в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; ОК 1	практические занятия
применяет экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; ОК 3	практические занятия
защищает свои трудовые права в рамках действующего законодательства. ОК 4	практические занятия
перечисляет принципы рыночной экономики; ОК 4	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа учащихся
Называет организационно-правовые формы организаций; ОК 4	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа учащихся
Перечисляет основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; ОК 3	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа учащихся
Раскрывает механизмы формирования заработной платы; ОК 4	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа учащихся
Различает формы оплаты труда. ОК 4	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа учащихся