

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
Экономические и правовые основы производственной
деятельности**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее – КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Андреева Марина Андреевна, директор, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 8 от «15» мая 2015 года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00.Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

260103.01 Пекарь

260103.02 Оператор установки бестарного хранения сырья, дрожжевод

260103.03 Оператор поточно-автоматической линии (макаронное производство)

260103.04 Пекарь-мастер

260105.02 Кондитер сахаристых изделий

Уровень образования - основное общее образование

Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>46</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>5</i>
контрольные работы	<i>3</i>
курсовая работа (проект) не предусмотрено	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
самостоятельная работа	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	<i>6</i>
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	<i>4</i>
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Общие вопросы экономики»»	<i>4</i>
Итоговая аттестация в форме зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1.	Содержание		
Тема 1.1. Общие вопросы экономики	Экономика и экономическая наука. Потребности Свободные и экономические блага. Ограниченность ресурсов. Выбор и альтернативная стоимость.	5	1
	Факторы производства и факторные доходы (заработная плата, рента, процент, прибыль). Выбор и альтернативная стоимость.		1
	Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена.		2
	Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Семейный бюджет.		2
	Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Реальные и номинальные доходы семьи. Личное подсобное хозяйство Сбережения населения. Страхование.		3
	Лабораторные работы не предусмотрены		
	Практические занятия 1 « Экономический кругооборот»	1	
	Контрольная работа по теме «Общие вопросы экономики»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Проанализировать график кривой спроса и указать, что показывают определенные зоны. Составить механизм нарастания кризиса. Проанализировать виды инфляции и заполнить таблицу в зависимости: а) от темпов роста; б) по степени расхождения роста цен на различные товарные группы; в) по формам правления; г) по ожидаемости и	4	

Тема 1.2. Рыночная экономика	Содержание		
	1 Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры. Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры	8	2
	2 Экономика фирмы: цели, организационные формы. Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.		2
	3 Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала.оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.		2
	4 Издержки. Выручка. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. Доход предприятия. Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций. Облигации. Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок. Организованный и неорганизованный рынок. Фондовая биржа и ее функции. Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собственнику. Биржевые спекуляции. Биржи в России.		2
	Лабораторные работы не предусмотрены	2	
	Практические занятия:		
	1. «Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия»		
	2. «Расчет длительности производственного цикла»		
	Контрольные работы не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся: построить в виде схем все структуры управления, составить таблицу основных характеристик типов производства, составить жизненный цикл предприятия.	4		
Тема 1.3.	Содержание	7	

Основные положения законодательства о труде	1	Общая характеристика законодательства о труде		1
	2	Трудовой договор. Понятие о трудовом договоре. Виды трудовых договоров.		2
	3	Время отдыха и труда.		1
	4	Оплата труда. Гарантии и компенсации.		2
	5	Взаимная материальная ответственность работника и работодателя.		1
	6	Дисциплина труда. Трудовые споры.		3
	7	Охрана труда.		1
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия:			1
	1	«Составление разного вида резюме»		
	Контрольная работа по теме «Основные положения законодательства о труде»			1
Самостоятельная работа обучающихся: изучение и составление системы поиска работы, решение практических задач по расчету МРОТ, составление рейтинга качеств которые: а) помогают найти работу; б) мешают найти работу.			4	
Тема 1.4. Труд и заработная плата.	Содержание		4	
	1	Труд. Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда		2
	2	Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов.		2
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практическое занятие			1
1	Выполнение расчета производительности труда, ФОТ, заработной платы.			
Контрольная работа по теме «Труд и заработная плата»			1	

	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - оформление практической работы, отчетов и подготовка к ее защите.	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>не предусмотрена</i>			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>не предусмотрена</i>		*	
Всего:		46	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных предметов

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и с набором приспособлений для крепления таблиц,
- комплект инструментов для работы у доски,
- стол для проектора,
- компьютерный стол ,
- штатив для таблиц,
- ящики для хранения таблиц, укладки для аудиовизуальных средств.

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, экспозиционный экран, аудио-центр, компьютер, сканер, мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: В.Д.Грибов, В.П.Грузинов, Экономика предприятия: Учебник. Практикум. – 3-е изд., перераб. И доп. –М.: Финансы и статистика, 2005. -336стр.

Г.В.Савицкая, Анализ хозяйственной деятельности предприятия – 5-е изд. – Минск: Новое знание, 2001.-168стр.

М.А. Сажина, Экономическая теория: учебник/ М.А.Сажина, Г.Г.Чибриков. – М.: НОРМА: ИНФРА-М, 2005. – 348 стр.

С.В.Соколова Основы экономики: рабочая тетрадь: учеб.

Пособие/С.В.Соколова. – 5-е изд., стер. – М, : Издательский центр «Академия», 2009.-96стр.

Дополнительные источники: Интернет-ресурсы:

WWW.knigalib.net/osnovy-biznesa-uchebni.

[WWW. profobrazovanie.org/t325p10-topic](http://WWW.profobrazovanie.org/t325p10-topic)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов 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
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Тестовый контроль, защита реферата (компьютерная презентация)
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Тестовый контроль, письменная проверка, решение конкретных ситуаций.
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Оценка результатов выполнения практической работы, тестовый контроль, оценка контрольной работы, решение конкретных ситуаций.
Знания:	
принципы рыночной экономики;	Оценка результатов выполнения практических работ, тестовый контроль, письменная проверка.
организационно-правовые формы организаций;	Оценка результатов выполнения практических работ, тестовый контроль, письменная проверка.
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Оценка результата выполнения практической работы, тестовый контроль, оценка контрольной работы решение конкретных ситуаций.
механизмы формирования заработной платы;	Оценка результата выполнения практической работы, тестовый контроль, оценка контрольной работы.
формы оплаты труда	Оценка результата выполнения практической работы, тестовый контроль, оценка контрольной работы, решение конкретных ситуаций.