

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Варнавинский технологический - экономический техникум"

Рассмотрена на ЦК специальных  
дисциплин  
протокол № 1  
от 30.08 2017 г.



## Рабочая программа

Учебная дисциплина ОП 06 Правовые основы профессиональной  
деятельности

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

Разработчик: Пушин И.А.  
преподаватель спец. дисциплин

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Варнавинский технологический техникум»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Правовые основы профессиональной деятельности**

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  
использовать необходимые нормативно - правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности ( бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные положения Конституции **РФ**;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно - правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности

работника; виды административных правонарушений и

административной

ответственности;

нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 14 часа.



Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Конституционное право</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ	<p>Основа конституционного строя РФ, виды власти в РФ, понятие гражданства. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации.</p> <p><b>Практическая работа</b> Сравнение каталогов прав и свобод человека и гражданина в РФ.</p>	2 4	2
<b>Раздел 2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</b>		<b>40</b>	
Тема 2.1. Предпринимательское право	<p>Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Статус ИП.</p> <p>Право собственности. Экономические споры. Порядок их разрешения.</p> <p><b>Практические работы</b> Составление учредительных документов юридических лиц Составление искового заявления в целях защиты права собственности.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 2.1. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Анализ одной организационно-правовой формы организации по действующему законодательству. ИП: права и обязанности по российскому законодательству.</p>	2 4 2 7	
Тема 2.2. Право социального обеспечения	Право на получение государственной социальной помощи Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Государственные органы занятости населения, негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству.	2	
	Трудовое право источники ТК РФ: правопреемники, основания, возникновение изменение и прекращение, структуры	2	

	Порядок заключения трудового договора. Оформление и увольнение работника Оформление на работу. Испытание при приеме на работу	2	
	Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.	2	
	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни.	2	
	<b>Практические работы</b>		
	Составление трудового договора	2	
	Оформление документов при приеме, переводе и увольнении с работы.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 2.3. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Индивидуальные трудовые споры - алгоритм действия по ТК Коллективные трудовые споры- алгоритм действия по ТК Забастовка- алгоритм действия по ТК Локаут: характеристика Особенности труда женщин и лиц с семейными обязанностями	7	
Тема 2.4. Административное право	Виды административных правонарушений и административная ответственность.	4	
Итого		46	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Правовые основы профессиональной деятельности».**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Право»

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### *Основные источники:*

Румынина В.В. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Москва «Академия»  
2015

Нормативно правовые акты

Конституция РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ

Гражданский кодекс РФ, часть первая от 30.11.1994 № 51 – ФЗ

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 № 197 – ФЗ

WWW. bidlliclub.ru



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

*Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<b>Уметь</b>	
использовать необходимые нормативно - правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности ( бездействия) с правовой точки зрения.	Выполнение практических работ Тесты Самостоятельная работа
<b>Знать</b>	
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно - правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной	Практические работы Работа с законами.

<p>деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет