

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Зам.директора по УПР


 Утверждаю  
О.Н.Павлова  
«28» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОПД.04

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рассмотрено на заседании методической комиссии

«28» августа 2014 г.

Председатель МК 

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.04 разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013

Организация-разработчик      ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Уринг Н.В.  
преподаватель экономики I квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **Экономические и правовые основы производственной деятельности**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии Повар, кондитер, а также в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышении квалификации и переподготовки)

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер:** 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:

- 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 учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизм формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	52
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>домашняя работа</i>	16
<i>Итоговая аттестация в форме зачета (тестирование)</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Экономические дисциплины»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, телевизор,

ДВД-центр, экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Ефимова О.П. «Экономика общественного питания», -М: Новое знание, 2009 – 400с;

2. «Экономика организации»: учебник Сафронов Н.А. – М.: Издательский центр «Экономист» 2010 год

3. «Основы экономических знаний»: учебник / Л.Л. Любимов – М.: Издательский центр «Вита- Пресс» 2011 год

Дополнительные источники:

1. Горфинкель В.Я «Предпринимательство» - М.: Издательский центр «Юнити-Дана» 2009 год;

2. Капелюк З.А. «Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях общественного питания».- М: Новое знание, 2009, 360с ;  
Одинцова М.И. «Экономика права». \_М: "Издательский дом ГУ ВШЭ" - 2009, 430 с.

3. Жиделева В.В. «Экономика предприятия»- М.: Издательский центр «Инфара –М» 2009 год;

4. [www.ekonomik.ru](http://www.ekonomik.ru)

[www.sidir.ru](http://www.sidir.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; Устный фронтальный опрос; тестирование по темам; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; Анализ продуктивной учебной деятельности ( решение задач, расчет данных таблиц)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; устный фронтальный опрос; практический контроль; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; Анализ продуктивной учебной деятельности ( решение задач, расчет данных таблиц)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; устный фронтальный опрос; практический контроль; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы; тестирование по темам</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы предприятий;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям; устный фронтальный опрос; текущий тематический тестовый контроль; тестирование по темам; анализ усвоения правильности и точности знания основных положений; самоконтроль при выполнении заданий для самостоятельной работы.</p>

**Разработчик:**

преподаватель экономики  
(занимаемая должность)

Н.В. Уринг  
(инициалы, фамилия)

