


Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Воронежской области  
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО  
И.П. Рубцов А.И.  
А.И. Рубцов  
« 18 » августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ААПТ»  
Н.В. Сухочева  
« 18 » августа 2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Правовые основы профессиональной  
деятельности**

для специальности **19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»**

Анна, 2020

ОДОБРЕНО

Предметной (цикловой)  
комиссией социально-  
экономического профиля

Протокол № 1  
от « 28 » августа 2020

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

Рабочая программа разработана в соответствии с положением о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ на основе ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО "ААПТ".

Разработчик: Грищенко Ольга Константиновна – преподаватель ГБПОУ ВО «ААПТ»

ГБПОУ ВО «ААПТ», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	8
3. Условия реализации программы дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен*

***уметь:***

использовать необходимые нормативные правовые акты;  
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;  
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

***знать:***

основные положения Конституции Российской Федерации;  
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  
законы и иные нормативные правовые акты, 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;  
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  
право социальной защиты граждан;  
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  
виды административных правонарушений и административной ответственности;  
механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК).

**Техник-технолог** 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.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>38</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося и консультации (всего)</b>	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Тема 1 Понятие и виды правового регулирования производственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>1</i>        <i>3</i>	
	1	Понятие и виды экономических (производственных) отношений		<i>1</i>
	2	Предпринимательская деятельность и наемный труд		<i>1</i>
	3	Публично-правовое регулирование предпринимательской деятельности		<i>1</i>
		<b>Практические занятия</b>		<i>1</i>
	1	П.З. №1 «Предпринимательская деятельность и наемный труд»		<i>1</i>
		<b>Самостоятельная работа</b>		<i>2</i>
		Подготовка доклада на тему «Предпринимательство и наемный труд»		<i>2</i>
	<b>Консультации</b>	<i>2</i>		
<b>Тема 2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>1</i>	
	1	Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного правового статуса		<i>1</i>
	2	Граждане как субъекты предпринимательской деятельности		<i>1</i>
	3	Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.		<i>1</i>

	4	Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц	1	
	5	Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности	1	
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	П.3.№2 «Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц»	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	3
	Подготовка доклада на тему «Субъекты предпринимательской деятельности»		2	
	<b>Консультации</b>		2	
<b>Тема 3 Правовое регулирование договорных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			1
	1	Гражданско-правовой договор	1	
	2	Исполнение договорных отношений	1	
	3	Ответственность за нарушение договора	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		1	
	Подготовка доклада на тему «Виды гражданско-правовых договоров»		1	
	<b>Консультации</b>		1	
<b>Тема 4 Трудовое право</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Трудовое право как отрасль права	1	
	2	Источники трудового права	1	
	3	Понятие, виды и содержание трудового договора	1	
	4-5	Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений	2	
	6	Изменение условий трудового договора. Отстранение от работы	2	
	7	Рабочее время и время отдыха	1	
	8-9	Заработная плата	2	



	10	Трудовая дисциплина	2	2	
	11	Материальная ответственность	1		
	12	Трудовые споры	1		
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	1	П.3.№3 «Источники трудового права»	1		
	2	П.3.№4 «Виды и содержание трудового договора»	1		
	3	П.3.№5 «Заключение трудового договора»	1		
	4	П.3. №6«Изменение условий трудового договора»	1		
	5	П.3. №7 «Рабочее время и время отдыха»	1		
	6	П.3. №8«Материальная ответственность»	1		
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		3
		Подготовка докладов на тему «Трудовое право»	4		
		<b>Консультации</b>	2		
<b>Тема 5 Административное право</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1	Административные правонарушения	1		
	2	Административная ответственность	1		
		<b>Итоговое повторение</b>	1		
					3
		<b>Зачет</b>	1		
	<b>Всего:</b>	<b>54</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – **ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – **репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – **продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### ***Оборудование учебного кабинета:***

- нормативно-правовая документация:

1. Конституция РФ. – М.: Издательство «Омега – Л», 2020.

2. Гражданский кодекс РФ.

3. Трудовой кодекс РФ.

4. Административный кодекс РФ.

##### ***Технические средства:***

1. Интерактивная доска.

2. Ноутбуки (15).

3. Лазерный принтер.

##### ***Рекомендуемая литература:***

1. Хабибулин А.П., Мурсалимов К.Д. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2016.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. М: РИОР: ИНФРА – М, 2016.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

*Контроль и оценка* результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Находить различия между предпринимательской деятельностью и наемным трудом;</li> <li>• Выделять субъекты предпринимательской деятельности;</li> <li>• Различать физические и юридические лица;</li> <li>• Определять вид дисциплинарного взыскания;</li> <li>• Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста;</li> <li>• Защищать свои права в соответствии с гражданским, административным и трудовым законодательством.</li> </ul> <p><b>Знания:</b>                      Основы конституционного, административного гражданского, уголовного, трудового права:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Виды источников права;</li> <li>✓ Формы собственности в РФ;</li> <li>✓ Субъекты предпринимательской деятельности;</li> <li>✓ Создание, реорганизацию и ликвидацию юридических лиц;</li> <li>✓ Понятие и признаки банкротства субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>✓ Отдельные виды гражданско-правовых договоров;</li> <li>✓ Основные принципы трудового права;</li> <li>✓ формы оплаты труда;</li> <li>✓ содержание трудового договора;</li> <li>✓ виды дисциплинарного взыскания и порядок их применения;</li> <li>✓ принципы порядка рассмотрения трудовых споров;</li> <li>✓ виды административных взысканий.</li> </ul>	<p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Практические занятия</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Практические занятия</p>