

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

*Приложение № ____
к программе ПОиСПА
по профессиям
16472 Пекарь,
19460 Фотограф*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 9 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации
обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н, Профессиональным стандартом Фотограф, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 № 1077н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Е.А. Флоря, преподаватель высшей квалификационной категории

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН

Протокол № 104 от 24.05.2022 г.

Председатель ПЦК

С.В. Ефремов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

А.Е. Путрина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессиям: 16472 Пекарь, 19460 Фотограф

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
- применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3. Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа,
в том числе практических **22** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 34 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 22 |
| Дифференцированный зачет | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Тема 1. Нормативное регулирование деятельности организаций питания | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
| | 1 | Признаки отрасли общественного питания | | |
| | 2 | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания | | |
| | 3 | Понятие стандартов и технических регламентов | 2 | |
| | Практическое занятие № 1. Составление таблицы по нормативно-правовым актам в сфере организаций питания | | | |
| Тема 2. Правовое регулирование приема на работу | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
| | 1 | Трудовой договор: понятие, содержание | | |
| | 2 | Гарантии при приеме на работу. Испытательный срок | | |
| | 3 | Документальное оформление приема на работу | 2 | |
| | Практическое занятие № 2. Составление трудового договора работника организации питания | | | |
| | Практическое занятие № 3. Решение практико-ориентированных ситуаций по заключению трудовых договоров | | | |
| Тема 3. Рабочее время и время отдыха работников организаций питания | Содержание учебного материала | | 1 | 1,2 |
| | 1 | Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. | | |
| | 2 | Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха | | |
| | 3 | Выходные дни. Отпуска | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Решение ситуационных профессиональных задач по определению рабочего времени работников организаций питания | | | |
| | Практическое занятие № 5. Решение ситуационных профессиональных задач по определению времени отдыха работников организаций питания | | | |
| Тема 4. Правовое регулирование прекращения трудовых | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
| | 1 | Основания прекращения трудовых отношений | | |
| | 2 | Документальное оформление увольнения | | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|-----|
| отношений | Практическое занятие № 6. Документальное прекращение трудовых отношений | | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Основания прекращения трудового договора | | 2 | |
| Тема 5. Трудовая дисциплина | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
| | 1 | Понятие трудовой дисциплины и внутреннего трудового распорядка гостиниц | | |
| | 2 | Виды дисциплинарных взысканий | | |
| | 3 | Порядок применения дисциплинарных взысканий | | |
| | Практическое занятие № 8. Порядок применения дисциплинарных взысканий | | 2 | |
| Тема 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
| | 1 | Требования охраны труда в организациях питания | | |
| | 2 | Производственная санитария и противопожарная защита в организациях питания | | |
| | Практическое занятие № 9. Анализ требований охраны труда при выполнении трудовой функции пекаря | | 2 | |
| | Практическое занятие № 10. Анализ требований производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | | 2 | |
| Тема 7. Виды гражданских договоров, применяемых в организациях питания | Содержание учебного материала | | 1 | 1,2 |
| | 1 | Понятие и содержание гражданско-правового договора | | |
| | 2 | Виды гражданско-правовых договоров | | |
| | Практическое занятие № 11. Отдельные виды гражданско-правовых договоров | | 2 | |
| Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет | | | | |
| Итого | | | 34 | |

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета профессионального обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета общепрофессиональных дисциплин: стол письменный, стол преподавателя, стул преподавателя; моноблок; доска интерактивная; проектор, шкаф для документов, учебно-методический комплекс УД.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные издания:

1. Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.]; под общ. ред. А. А. Вологодина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2021. - 372 с. - (Профессиональное образование). - URL : www.biblio-online.ru

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / под общ. ред. А. А. Капустина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2021. - 382 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные издания:

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993 г [Электронный ресурс]: // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция) // Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> справочно-правовая система КонсультантПлюс, свободный.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г N 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 г (действующая редакция) N 14-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

5. О защите прав потребителей [электронный ресурс]: закон от 23 ноября 2009 г. N 2300-I (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | Оценка видов работ текущего контроля: -письменного/устного опроса; -тестирования Дифференцированный зачет |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции | |
| применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях | |
| Знания: | Оценка видов работ текущего контроля: -письменного/устного опроса; -тестирования Дифференцированный зачет |
| федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания | |
| основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | |
| требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

| Результаты (освоенные компетенции) общие | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| ОК 1. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес | Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |
| ОК 2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности | Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях приближенных к области профессиональной деятельности | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |
| ОК 3. Нести ответственность за результаты своей работы | Демонстрация способности принимать решения в стандартных, нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи | Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения профессиональной задачи | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Активное использование широкого спектра информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Ощущение себя частью коллектива, участие во всех видах коллективной деятельности, выражение своего мнения, умение конструктивно решать конфликтные ситуации | Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы |