

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 19601 Повар, 11695 Официант, 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, утв. Постановлением Минтруда РФ от 03 июля 2002 г. № 47 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н, Профессиональным стандартом Официант/бармен, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н

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

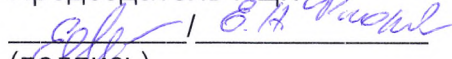
Разработчик: Е.А. Флоря, преподаватель высшей квалификационной категории

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН

Протокол № 11 от 10.06.2021 г.

Председатель ПЦК


(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: Повар, официант.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

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 правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

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

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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

ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 05. 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 **84** часа,

в том числе практических **52** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
практические занятия	52
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр, 4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.10 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		
	Практическое занятие № 1. Составление таблицы по нормативно-правовым актам в сфере организаций питания	2	
Тема 2. Виды юридических лиц	Практическое занятие № 2. Составление перечня государственных стандартов и технических регламентов, действующих в организациях питания	2	
	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Понятие и признаки юридического лица		
	2 Организационно-правовые формы юридических лиц		
	Практическое занятие № 3. Составить алгоритм регистрации юридического лица	2	
Тема 3. Индивидуальный предприниматель	Практическое занятие № 4. Анализ практических ситуаций по видам организационно-правовых форм юридических лиц	4	
	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Индивидуальный предприниматель, его правовой статус		
	2 Порядок регистрации и прекращения деятельности индивидуального предпринимателя		
	Практическое занятие № 5. Порядок регистрации индивидуального предпринимателя	2	
Тема 4. Виды гражданских договоров, применяемых в	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Понятие и содержание гражданско-правового договора		
	2 Виды гражданско-правовых договоров		

организациях питания	Практическое занятие № 6. Отдельные виды гражданско-правовых договоров			2		
Тема 5. Основы потребительского права	Содержание учебного материала			4		
	1	Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле				
	2	Федеральный закон «О защите прав потребителей». Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца				
	3	Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара				
	4	Государственная и общественная защита прав потребителя				
Тема 6. Правовое регулирование приема на работу	Практическое занятие № 7. Анализ практических ситуаций на соответствие ФЗ «О защите прав потребителей»			4		
	Содержание учебного материала			4	1,2	
	1	Трудовой договор: понятие, содержание				
	2	Гарантии при приеме на работу. Испытательный срок				
	3	Документальное оформление приема на работу				
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)	Практическое занятие № 8. Составление трудового договора работника организации питания			4		
	Практическое занятие № 9. Решение практико-ориентированных ситуаций по заключению трудовых договоров			4		
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет					
	Тема 7. Рабочее время и время отдыха работников организаций питания	Содержание учебного материала			4	1,2
		1	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени.			
2		Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха				
3		Выходные дни. Отпуска				
Практическое занятие № 10. Решение ситуационных профессиональных задач по определению рабочего времени работников организаций питания			2			
Тема 8.	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных профессиональных задач по определению времени отдыха работников организаций питания			2		
	Содержание учебного материала			2	1,2	

Правовое регулирование прекращения трудовых отношений	1	Основания прекращения трудовых отношений		
	2	Документальное оформление увольнения		
	Практическое занятие № 12. Документальное прекращение трудовых отношений		2	
	Практическое занятие № 13. Основания прекращения трудового договора		4	
Тема 9. Оплата труда	Содержание учебного материала			1,2
	1	Понятие оплаты труда	4	
	2	Системы оплаты труда. Премияльные выплаты		
	3	Гарантии и компенсации, связанные с работой		
Тема 10. Трудовая дисциплина работников организаций питания	Практическое занятие № 14. Решение практических ситуаций по оплате труда		2	
	Практическое занятие № 15. Анализ ситуаций по гарантиям и компенсациям		2	
	Содержание учебного материала			1,2
	1	Понятие трудовой дисциплины и внутреннего трудового распорядка гостиниц	2	
Тема 11. Материальная ответственность сторон трудового договора	2	Виды дисциплинарных взысканий		
	3	Порядок применения дисциплинарных взысканий		
	Практическое занятие № 16. Порядок применения дисциплинарных взысканий		4	
	Содержание учебного материала			1,2
Тема 12. Требования охраны труда, производственной	1	Понятие материальной ответственности работников и работодателя	2	
	2	Виды материальной ответственности работника и работодателя		
	3	Порядок возмещения причиненного ущерба работником		
	Практическое занятие № 17. Анализ привлечения работников к материальной ответственности		2	
Тема 12. Требования охраны труда, производственной	Практическое занятие № 18. Анализ привлечения работников к материальной ответственности		2	
	Содержание учебного материала			1,2
	1	Требования охраны труда в организациях питания	2	
	2	Производственная санитария и противопожарная защита в		

санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	организациях питания		
	Практическое занятие № 19. Анализ требований охраны труда при выполнении трудовой функции повара, официанта	2	
	Практическое занятие № 20. Анализ требований производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	4	
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)		
Итого		84	

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 общепрофессиональных дисциплин

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. Вологдин, Е. Ф. Основы права: учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Е. Ф. Вологдин. – М.: Юрайт, 2017. – 407 с. - URL: www.biblio-online.ru

2. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 382 с. — (Серия: Профессиональное образование). — URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные издания:

1. Компания «Консультант Плюс», тематический классификатор «Гражданское право», информационный банк «Путеводитель по договорной работе», тематический классификатор «Труд и занятость населения» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/obob/>, свободный.

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

3. 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.

4. 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

5. 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

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

7. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации [электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 1 февраля 2005 г. N 490 (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: - применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Оценка видов работ текущего контроля: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Знания: -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка видов работ текущего контроля: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

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	в	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