

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. 12 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, 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 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск № 51); Профессиональным стандартом по профессии 33.021 Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н; Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

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

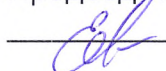
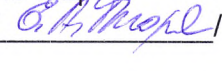
Разработчик: Е.А. Флоря, преподаватель высшей квалификационной категории

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН


Протокол № 11 от 10.06.2021 г.

Председатель ПЦК

 /  /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Профессиональная этика и этикет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

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**:

- использовать элементы делового этикета;
- пользоваться различными средствами коммуникаций;
- соблюдать требования национального этикета;
- соблюдать профессионально-этические нормы во взаимоотношениях руководителя и подчиненного.

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

- основы профессиональной этики;
- основные элементы делового этикета;
- культуру речи и речевой этикет;
- особенности национального этикета;
- основы этики взаимоотношений руководитель и подчиненный.

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 **42** часов, в том числе практических **26** 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	42
в том числе:	
практические занятия	26
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.12 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		
Тема 2. Правовое регулирование приема на работу	Практическое занятие № 1. Составление таблицы по нормативно-правовым актам в сфере организаций питания	2	
	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		
	Практическое занятие № 2. Составление трудового договора работника организации питания	2	
	Практическое занятие № 3. Решение практико-ориентированных ситуаций по заключению трудовых договоров	2	
Тема 3. Рабочее время и время отдыха работников организаций питания	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени.		
	2 Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха		
	3 Выходные дни. Отпуска		
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных профессиональных задач по определению рабочего времени работников организаций питания	2	
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных профессиональных задач по определению времени отдыха работников организаций питания	2	
Тема 4. Правовое	Содержание учебного материала	2	1,2

регулирование прекращения трудовых отношений	1	Основания прекращения трудовых отношений		
	2	Документальное оформление увольнения		
	Практическое занятие № 6. Документальное прекращение трудовых отношений		2	
	Практическое занятие № 7. Основания прекращения трудового договора		2	
Тема 5. Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала			
	1	Понятие трудовой дисциплины и внутреннего трудового распорядка гостиниц	2	1,2
	2	Виды дисциплинарных взысканий		
	3	Порядок применения дисциплинарных взысканий		
	Практическое занятие № 8. Порядок применения дисциплинарных взысканий		4	
Тема 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	Содержание учебного материала			
	1	Требования охраны труда в организациях питания	2	1,2
	2	Производственная санитария и противопожарная защита в организациях питания		
	Практическое занятие № 9. Анализ требований охраны труда при выполнении трудовой функции пекаря		4	
	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	Понятие и содержание гражданско-правового договора	2	1,2
	2	Виды гражданско-правовых договоров		
	Практическое занятие № 11. Отдельные виды гражданско-правовых договоров		2	
Итого	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
			42	

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, 2020. - 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, 2020. - 382 с. - (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:	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)	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 обучающихся 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 обучающихся 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 обучающихся 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 обучающихся 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 обучающихся 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 мнение, умение конструктивно решать конфликтные ситуации	Интерпретация результатов наблюдений обучающихся в процессе освоения программы