

**Областное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Свободинский аграрно–технический техникум  
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 6 от «9» 02 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Громаков

Приказ от «12» 02 2018 г. № 1-870С

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине **ОП. 06 Правовые основы профессиональной  
деятельности**

м. Свобода, 2018

Рабочая программа **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

**Организация-разработчик** – ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»

**Разработчик:**

Преподаватель ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского» Шишлянникова Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</b>	
<b>1. ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</b> <b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b> <b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

**1.1. Область применения программы.** Программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и является частью основной профессиональной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общепрофессиональная дисциплина

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

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.

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

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.

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **Организация работы структурного подразделения.**

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.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

### **1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальный объем нагрузки студента **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа,

из них практических **16** часов;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Значение учебной дисциплины в подготовке профессиональной деятельности специалистов: технологов продукции общественного питания. Основные положения Конституции РФ.		
<b>Раздел 1 Основы гражданского права</b>		23	
<b>Тема 1.1</b> Правовое регулирование хозяйственной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1 Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности: виды, понятие, формы, связь различных видов деятельности. Характеристика предпринимательской деятельности.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Изучение актов и нормативов правовых документов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа с нормативно – правовыми актами «Антимонопольное законодательство РФ» - конспект	2	
<b>Тема 1.2</b> Правовой статус субъектов предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1 Субъекты предпринимательской деятельности: физические (граждане), юридические лица, государство и государственные образования как субъект гражданско – хозяйственных отношений.		2
	2 Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	

	1	Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц		
	2	Изучение документов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Изучение ФЗ РФ «О банкротстве (несостоятельности)» - конспект		2	
<b>Тема 1.3</b> Основные организационно – правовые формы юридических лиц	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Основные организационно – правовые формы коммерческих юридических лиц: хозяйственные товарищества и общества, общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью, акционерные общества (закрытые, открытые), унитарные предприятия, организационно – правовые формы сбытовой и торговой отрасли.		
	2	Основные организационно – правовые формы некоммерческих юридических лиц: потребительский кооператив, общественные и религиозные общества, фонды, ассоциации и союзы, учреждения.		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление схемы «Основные организационно – правовые формы юридических лиц». Реферат «Преимущества и недостатки различных организационно – правовых форм с точки зрения предпринимателя»		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Тема 1.4</b> Правовое регулирование договорных отношений	1	Законодательство, регулирующее договорные отношения. Основные виды хозяйственных договоров, применяемых на территории РФ: понятие, виды, порядок оформления, заключения и расторжения.	2	2
	2	Договор купли – продажи: понятие, виды, права и обязанности, ответственность сторон. Отдельные виды хозяйственных договоров: договор аренды, хранения, подряда, поставки.		
	<b>Практические занятия:</b>		2	
	1	Заключение, оформление договора купли – продажи в общественном питании		
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Подобрать из СМИ ситуации нарушения прав потребителей» - конспект		1	



	Изучение и определение юридической природы различных видов хозяйственных договоров		
<b>Тема 1.5</b> Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1   Арбитражные суды РФ, их подведомственность, подсудность		2
	2   Иск как средство судебной защиты нарушенных прав: оформление иска, порядок подачи в судебные органы. Претензионный порядок рассмотрения споров.		2
<b>Тема 1.6</b> Основы интеллектуального и авторского права	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1   Товарные знаки.		2
	2   Защита нарушенного авторского права.		2
	<b>Практическое занятие:</b>	1	
	1   Решение задач по защите авторского и интеллектуального права		
<b>Самостоятельная работа:</b> Эссе «Значение эффективного законодательства в сфере интеллектуальных прав для стабильного развития хозяйствующих субъектов»		2	
<b>Раздел 2 Основы трудового права РФ</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1</b> Правовое регулирование трудовых отношений	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1   Трудовое право: понятие, предмет, метод, принципы. Трудовое законодательство разных уровней: федеральное, субъектов федерации, акты органов местного самоуправления. Трудовые отношения: основания возникновения, признаки и принципы реализации.		2
	<b>Практические занятия:</b>		2
1   Изучение трудового кодекса			

	2	Изучение статей Конституции РФ		
<b>Тема 2.2</b> Трудовой договор	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, формы. Порядок заключения трудового договора.		
	2	Правила изменения трудового договора. Основания прекращения трудового договора.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление трудового договора		
<b>Самостоятельная работа:</b> Эссе «Сравнительный анализ действующего Трудового кодекса РФ и КЗоТ»		2		
<b>Тема 2.3</b> Трудовой распорядок и дисциплина труда	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Дисциплина труда: понятие, методы обеспечения, федеральная и локальная правовая база. Порядок применения и снятия дисциплинарных взысканий.		
<b>Тема 2.4</b> Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Материальная ответственность работника перед работодателем: понятие, условия наложения, виды, обстоятельства освобождающие от материальной ответственности, способы компенсации. Материальная ответственность работодателя перед работником: ответственность за незаконное лишение возможности трудиться.		
	<b>Практически занятия</b>		1	
1	Решение ситуаций по трудовому праву			
<b>Тема 2.5</b> Защита трудовых прав работников	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Способы защиты трудовых прав работников. Самозащита работниками трудовых прав.		

	2	Индивидуальные трудовые споры. Коллективные трудовые споры.		2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Составление алгоритма действий работника по защите трудовых прав - схема	2	
<b>Тема 2.6</b> Роль государства в регулировании занятости населения	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1	Значение деятельности государственных органов в регулировании занятости населения. Регистрация безработных граждан в службе занятости. Социальное обеспечение граждан РФ.		2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Составление резюме	1	
<b>Раздел 3</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>			8	
<b>Тема 3.1</b> Законодательство РФ об административных правонарушениях	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1	Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».		2
	2	Административное правонарушение и административное наказание.		2
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1	Изучение задач и принципов законодательства об административных правонарушениях		
2	Изучение видов административных правонарушений и административной ответственности			
3	Изучение видов административных наказаний			

4	Изучение назначений административного наказания		
5	Изучение административных правонарушений, посягающих на права граждан		
6	Изучение административных правонарушений, посягающих на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность		
7	Изучение административных правонарушений в области охраны собственности		
<del>8</del>	<del>Изучение административных правонарушений в области охраны окружающей среды и природопользования</del>		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		<i>1</i>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление схемы «Основные и дополнительные административные наказания», «Юридический состав административного правонарушения»		<i>2</i>
	<b>Всего:</b>		<b>48</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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Истории и обществознания».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно – методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно – поисковые системы, экран

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

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

**Основные источники:**

1. Мушинский, В.О. Гражданское право. Учебное пособие. – М.: ФОРУМ, ИНФРА – М, 2014 – 224 с. – (Профессиональное образование).
2. Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании.- М.: Изд. Центр « Академия», 2004.- 224 с.
3. Сорк, Д.М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: учеб. для СПО/ Д.М.Сорк, Н.Г.Заморонова, Е.Н.Белоусов.- М.: Изд.центр «Академия», 2003.- 208 с.
4. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.; Просвещение, 2008. – 220 с.
5. Теплова, Н.Ю. Право. – М.: ИНФРА – М, 2004. – 254 с.

**Дополнительные источники:**

1. Конституция РФ / Принята всенародным голосованием 12 дек.1993 г. – М.: Инфра – М, 2003.- 49 с.;
2. Трудовой Кодекс РФ
3. Гражданский кодекс РФ
4. Гражданско – процессуальный кодекс РФ
5. Кодекс об административных правонарушениях
6. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
8. правовая система «Гарант», <http://www.garant.ru/>
9. правовая система «Консультант», <http://www.consultant.ru>
10. правовая система «Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>УМЕТЬ:</b>	
- использовать необходимые нормативно – правовые документы;	практическая работа с использованием ГК РФ, ТК РФ, КоАП РФ и т.д.
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско – процессуальным и трудовым законодательством;	практическая работа «Исковое заявление в суд», «Заявления и ходатайства в гос.органы»
- анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правовой точки зрения	практическая работа «Трудовые споры», «Хозяйственные договоры»
<b>ЗНАТЬ:</b>	
- основные положения Конституции РФ;	тестирование
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	рефераты
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	фронтальный опрос, решение ситуационных задач
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	составление справочника нормативно – правовых актов используемых в профессии
- организационно – правовые формы юридических лиц;	тестирование, наблюдение
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	тестирование, рефераты
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	устный опрос, заполнение сравнительной таблицы
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	заполнение формы трудового договора
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	заполнение резюме, анализ документов
- право социальной защиты граждан;	тестирование
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	защита практической работы
- виды административных правонарушений и административной ответственности;	тестирование, индивидуальные задания
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	защита практической работы