

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384).

Организация - разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Составитель: Заболотная Наталья Ивановна, преподаватель специальных дисциплин.

#### РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией  
социально-экономических и  
информационных дисциплин  
протокол № 9  
от «24» мая 2018 г.

#### СОГЛАСОВАНО

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной 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;
- 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 результате освоения учебной 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.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1); организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2); организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3); организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски (ПК 2.1); организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2); организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3); организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1); организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4); организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1); организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2); организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3); организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4); организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1); организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2);

планировать основные показатели производства продукции общественного питания (ПК 6.1); организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве (ПК 6.2); разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей (ПК 6.3); организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве (ПК 6.4); организовывать производство продукции питания в ресторане (ПК 6.5).

Программа предусматривает работу с одаренными обучающимися и с обучающимися с ослабленным здоровьем.

Программа предусматривает реализацию личностно-ориентированного и системно-деятельностного подхода.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	34
теоретические занятия,	12
практические занятия,	22
контрольные работы, в том числе промежуточная аттестация (зачет) в форме теста	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:	17
подготовка реферата,	4
создание электронной презентации,	8
разработка исследовательского проекта (для одаренных обучающихся),	6
подготовка доклада (сообщения) по заявленной теме (для обучающихся с ослабленным здоровьем)	6

#### Тематическое планирование

#### Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.1 Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки

Тема 1.2 Право собственности

Тема 1.3 Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности

Тема 1.4 Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности

Тема 1.5 Гражданско-правовой договор: общие положения

Тема 1.6 Экономические споры

#### Раздел 2. Трудовое право как отрасль права

Тема 2.1 Понятие трудового права

Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 2.3 Трудовой договор

Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха

Тема 2.5 Заработная плата

Тема 2.6 Дисциплина труда

Тема 2.7 Материальная ответственность

Тема 2.8 Трудовые споры

#### Раздел 3. Административное право

Тема 3.1 Административное право

#### Раздел 4. Социальное обеспечение граждан

Тема 4.1 Социальное обеспечение граждан в РФ

