

**Министерство образования Новосибирской области**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03.«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Новосибирск 2022 г.

Рабочая программа составлена на основании следующих **нормативных документов:**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Коперницкий О.А., преподаватель первой квалификационной категории

**Согласовано:**

Методист  /Г.В. Векшина/

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07, и специальности 19.02.03:

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК  Л.М. Князькова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>

# **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности**

## **1.1. Область применения примерной программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства», входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы, данный курс предполагает изучение основных принципов рыночной экономики, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.

## **1.3. Компетенции и личностные результаты, на формирование которых работает дисциплина**

Общие компетенции:

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.
- ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.
- ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.
- ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
- ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
- ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.
- ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.
- ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.
- ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.
- ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.
- ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

- ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- ЛР3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 13. Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий.

ЛР 15. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.

#### **1.4. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

– ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно – правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда.

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-36 часов

практических занятий-6 часов

самостоятельной работы обучающегося-8 часов

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>6</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
Составление схем	<b>2</b>
Доклад	<b>2</b>
Работа с нормативными актами, регулирующими трудовые отношения в организации	<b>2</b>
Расчётные задания	<b>2</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала	2	1	ОК1. – ОК2. ПК1.1. – 1.3. ПК2.1. – 2.5. ПК3.1 – 3.5. ЛР 1,2,3,4,7, 13,14,15
	Цель и задачи учебной дисциплины, ее роль в формировании у обучающихся профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов учебной дисциплины. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Тз1 Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины	2		
<b>Раздел 1.</b> Производственная деятельность в условиях рыночной экономики		<b>10</b>		ОК1. – ОК2. ПК1.1. – 1.3. ПК2.1. – 2.5. ПК3.1 – 3.5. ЛР 4,7,13,14,15
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности предприятия в рыночной экономике	Содержание учебного материала	2	2	
	Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Тз2 Спрос Закон спроса Факторы, влияющие на спрос Агрегированная функция спроса	2		



	Предложение Закон предложения Концепция равновесия рынка Устойчивость равновесия Рыночные структуры			
	<b>Практические занятия 1:</b> Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке пищевой промышленности <b>Пз1</b>	2		
	<b>Самостоятельная работа 1:</b> Доклад Действие законов спроса и предложения	2		
<b>Тема 1.2.</b> Экономика фирмы: цели, организационные формы	Содержание учебного материала	2	2	
	<b>Предприятие (фирма) ТЗЗ</b> Основные признаки предприятия Предпринимательская деятельность Виды предпринимательской деятельности Цели предпринимательской деятельности Структура целей организации, ее миссия Классификация предприятий Организационно-правовые формы предприятий	2		

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа 2:</b> Презентация «Организационно-правовые формы предприятий»	2	
<b>Раздел 2.</b> Экономика предприятий пищевой промышленности		16	ОК1. – ОК2. ПК1.1. – 1.3. ПК2.1. – 2.5. ПК3.1 – 3.5. ЛР 4,7,13,14,15
<b>Тема 2.1.</b> Производство, производительность труда	Содержание учебного материала	4	2
	Общая производственная структура предприятия. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда Инфраструктура предприятия Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов производственный и технологический процесс Производственный цикл <b>Тз4</b>	2	
	Основные формы организации производства <b>Тз5</b> Основной капитал. Классификация элементов основного капитала Оборотный капитал Роль оборотного капитала в процессе производства Оборотные средства. Производственная функция Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда	2	
	<b>Самостоятельная работа 3:</b> Презентация «Аренда основных производственных фондов»	2	

<b>Тема 2.2.</b> Издержки. Ценообразование	<u>Содержание учебного материала</u>	2	2
	Издержки предприятия и себестоимость <b>Тз6</b> Классификация издержек предприятия Сметы затрат на производство Факторы, влияющие на себестоимость Предельные издержки производства Ценовая политика организации Цели и этапы ценообразования Ценообразующие факторы Методы формирования цены Этапы процесса ценообразования	2	
	<b>Самостоятельная работа 4:</b> Составление плановой калькуляции. Расчет элементов сметной стоимости	2	
<b>Тема 2.3.</b> Труд и заработная плата	<u>Содержание учебного материала</u>	2	2
	Рынок труда и его субъекты <b>Тз7</b> Цена труда Номинальная и реальная заработная плата Организация оплаты труда Форма оплаты труда Поощрительные системы оплаты труда Минимальная Заработная плата Примеры расчёта заработной платы	2	
	Расчет заработной платы <b>Тз8</b> Составление таблицы: «Система заработной платы: условия, преимущества, недостатки»	2	

<b>Тема 2.4</b> Экономическая эффективность предприятия	Содержание учебного материала	2	2
	Показатели экономической эффективности предприятия <b>Тз9</b> Прибыль предприятия Рентабельность предприятия Факторы влияющие на экономическую эффективность предприятия	2	
<b>Раздел 3.</b> Правовые основы профессиональной деятельности		<b>14</b>	ОК1. – ОК2. ПК1.1. – 1.3. ПК2.1. – 2.5. ПК3.1 – 3.5. ЛР 1,2,3,4,7,13,14,15
<b>Тема 3.1.</b> Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала	4	2
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности <b>Тз10</b>	2	
	Правовое регулирование экономических отношений Виды и формы собственности, правовые и экономические отношения собственности <b>Тз11</b>	2	
<b>Тема 3.2</b> Труд и социальная защита	Содержание учебного материала	4	

	<p>Правовое регулирование занятости и трудоустройства <b>Тз12</b>  Трудовые отношения  Задачи и цели трудового права  Система и функции трудового права  Обеспечение занятости и гарантии реализации права на труд  Трудоустройство</p>	2	2
	<p>Понятие трудового договора  Порядок заключения и изменение трудового договора  Перевод на другую работу, прекращение трудового договора  Трудовая дисциплина  Рабочее время и время отдыха  Материальная ответственность сторон трудового договора <b>Тз13</b></p>	2	2
	<p><b>Практические занятия 3:</b>  Составление трудового договора <b>Пз2</b></p>	2	

<b>Тема 3.3</b> Материальная ответственность работника и работодателя. Дисциплина труда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Пределы материальной ответственности работника <b>Тз14</b> Полная материальная ответственность работника Порядок взыскания ущерба Понятие дисциплина труда Трудовые отношения и дисциплинированность Организация дисциплинарных отношений Методы обеспечения трудовой дисциплины Методы управления дисциплинарными отношениями	2	
	<b>Правовые основы охраны труда Тз15</b> Условия труда Обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в пищевой промышленности Правовое регулирование труда женщин и лиц с семейными обязанностями	2	2
	<b>Дифференцированный зачёт за курс обучения Пз3</b>	2	3
	<b>Всего:</b>	<b>44</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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин», предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы, систему дистанционного обучения «Moodle»).

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- нормативно-правовая документация.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа комплекс, интерактивная доска.

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература в электронном виде на ЭОР колледжа «Moodle», программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа «Moodle»;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа «Moodle», Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в формате телеконференции в программе Zoom.

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин Экономика. Учебник.«Академия»: Москва, 2018.- 336с.
2. Н.Н. Кожевников основы экономики. Учебное пособие. «Академия»: Москва, 2017.- 288с.
3. Л.Н. Черданова Основы экономики и предпринимательства. Учебное пособие.«Академия»: Москва, 2017.- 172с.

##### Дополнительные источники:

1. А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина Менеджмент. Учебник. «Академия»: Москва, 2011.- 208с.
2. А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина Менеджмент. Учебное пособие. Практикум. «Академия»: Москва, 2011.- 160с.
3. Е.Л. Драчёва, Л.И. Юликов Менеджмент. Учебник. «Академия»: Москва, 2010.- 288с.
4. Е.Л. Драчёва, Л.И. Юликов Менеджмент. Учебное пособие. Практикум «Академия»: Москва, 2010.- 304с.
5. А.К. Семёнов Основы менеджмента. -М: Дашков и К<sup>0</sup>, 2009г. -476с.
6. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет - ресурсов



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>умения:</b> ориентироваться в общих вопросах экономики пищевой продукции	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, выполнение индивидуальных заданий
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, выполнение индивидуальных заданий
<b>знания:</b> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда, трудовое право	устный опрос, оценка выполнения сообщений или презентаций, выполнение индивидуальных заданий, тестовый контроль.