МЕТОДИКА ПРЕПОДАВАНИЯ ЗАВИСИМОСТИ КАЧЕСТВА ПРОИЗВЕДЁННЫХ ТОВАРОВ ОТ КАЧЕСТВА ТРУДА РАБОТНИКОВ

Л.С. Тонконоженко, *студент*
Научный руководитель: *А.В. Махова, канд. экон. наук, доцент*
Кубанский государственный университет филиал в г. Славянск-на-Кубани (Россия, г. Славянск-на-Кубани)

DOI: 10.24411/2500-1000-2018-10337

Аннотация. *В данной статье рассматривается методика преподавания основных взаимосвязей качества произведённого товара с качеством труда работников, производящим данный товар, в соответствии с требованиями ФГОС. Предложенная методика включает в себя подачу основного теоретического материала в форме лекции и его закрепление при помощи самостоятельной работы учащихся с документами и обсуждения результатов в классе.*

Ключевые слова: *методика обучения, качество, продовольственный товар, качество труда, нормативно-правовой акт, трудовой кодекс, трудовой договор с показателями эффективности.*

В современном обществе важно хорошо ориентироваться в различных экономических и правовых вопросах, особенно если эти самые вопросы могут касаться повседневной жизни человека. Экономически-правовую грамотность лучше всего прививать со школьной скамьи. Тема зависимости качества произведённого товара от качества труда работника как раз таки может быть интересна и будущим работникам и работодателям предприятий, и простым потребителям, ведь, часто, от качества используемых товаров может зависеть здоровье человека. В данной статье будут представлены методические разработки на тему зависимости качества произведённого товара от качества труда работника.

Тема: Зависимость качества произведённого товара от качества труда работника (1 час)

Тип урока: комбинированный

Метод ведения: лекционный с элементами беседы и самостоятельной работы.

Цели урока:

образовательная – познакомить учащихся с понятиями качество продовольственных товаров и качество труда;

развивающая – развивать умение работать с дополнительной литературой, документами, развивать навыки самостоятельной работы;

воспитательная – воспитывать культуру правового и экономического мышления.

Задачи урока:

– ознакомить учащихся с основными понятиями качества продовольственных товаров и качества труда;

– сформировать у учащихся знания о качестве продовольственных товаров и качестве труда.

Планируемые результаты:

– уметь осуществлять работу с различными документами;

– применять полученные знания при решении ситуационных задач;

– извлекать информацию из трудовых договоров разных видов;

– формировать познавательный интерес и мотивацию к обучению по средствам использования разнообразных методических приёмов;

– уметь осуществлять анализ документов, делать общие выводы и заключения;

– уметь качественно организовывать свою учебную деятельность с работой учителя и одноклассников.

Предметные УУД:

– владение основными понятиями по теме «Зависимость качества произведённого товара от качества труда работника»;

– владение основными ориентирами для заключения грамотного трудового договора, что поможет обучающимся в будущем.

Метапредметные УУД:

– владение умением решать ситуационные задачи:

– владение информацией в области трудового права, своевременный анализ и ориентация в собственных бытовых вопросах,

– постановка стратегических задач для достижения личных трудовых целей;

– подбор различных путей и возможностей для достижения поставленных целей и решения задач;

– владение разными коммуникативными компетенциями: подбора информации и обмена ею, отстаивание своего мнения;

– анализ и интерпретация информации о трудовом праве и качестве пищевой продукции из различных источников.

Личностные УУД:

– понимание принципов функционирования трудовой системы современного государства;

– понимание прав и обязанностей в сфере труда.

Оборудование: Мультимедийный проектор, доска, презентация, экран, документы: трудовой кодекс Российской Федерации, эффективный контракт.

Основные понятия: качество, продовольственный товар, качество продовольственных товаров, товар, качество труда, трудовой договор с показателем эффективности, стандарт, нормативно-правовой акт.

Критерии и методы диагностики уровня готовности учащихся к занятию (обученности): готовность учащихся к занятию определяется при помощи беседы, выбранной одним из основных методов ведения занятия. Она проводится для ликвидации пробелов в знаниях обучающихся.

Критерии и методы диагностики эффективности занятия: при проведении диагностики в основном будет использоваться беседа с учащимися на уроке и обсуждение раздаточного материала. Критерием эффективности являются правильные ответы учащихся на поставленные вопросы, их умение анализировать и решать проблемные ситуации.

План урока:

1. Понятие качества продовольственных товаров.
2. Понятие качества труда.
3. Нормативно-правовые акты, обеспечивающие качество продовольственных товаров в России и за рубежом.
4. Трудовой договор с показателями эффективности производства (эффективный контракт).

Таблица 1. Ход урока

Этапы урока	Деятельность учителя	Активизация познавательной деятельности ученика
1. Вводно-мотивационный этап	Учитель приветствует учащихся, проверяет присутствующих и наличие необходимых для проведения занятий предметов, а также сообщает цели и задачи урока.	Приветствуют учителя, говорят, кто присутствует, готовят необходимые для проведения занятий предметов и слушают цели и задачи урока.
	Учитель проводит фронтальный опрос по предыдущей теме и тестирование учащихся в группах.	Ученики отвечают на вопросы учителя и на вопросы теста.
2. Изучение нового материала	Учитель с помощью презентации объясняет новый материал и отвечает на возникшие во время урока вопросы учащихся. Вопрос 1 Понятие качества продовольственных товаров. Качество является одной из основных показателей для товаров и представляет собой совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворить установленные и предполагаемые потребности. Часто эти потребности переводятся в характеристики на основании установленных критериев. Важно также разбираться в том, что же такое товар и продовольственный товар. Товар – это, фактически, любая вещь способная участвовать в каком бы то ни было обмене. А продовольственные товары – это продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу. Исходя из приведённых выше определений, можно сделать вывод, что качество продовольственных товаров – это совокупность основных характеристик конкретного продовольственного товара, произведённого для продажи (обмена) данного товара, которые должны удовлетворять предъявленным критериям. Вопрос 2 Понятие качества труда. Качество труда – это системная характеристика конкретных видов труда, которая определятся совокупностью физических, интеллектуальных, культурных, образовательных, квалификационных, профессиональных и других качеств рабочей силы. Существует много факторов, которые влияют на повышение и понижение качества труда. Факторы повышения качества труда: – стимулирование труда работников; – работа, основанная на обоснованных нормах труда; – создание благоприятных условий труда; – благоприятная психическая обстановка в коллективе; – грамотная организация труда; – техническая оснащённость и др. Факторы снижения качества труда: – некачественное выполнение профессиональных обязанностей; – низкое санитарное состояние рабочего места; – нарушение сроков выполнения работ; – некачественные ресурсы; – небрежное отношение к оборудованию; – нарушение трудовой дисциплины и др. Вопрос 3 Нормативно–правовые акты, обеспечивающие качество продовольственных товаров в России и за рубежом. На международном уровне существует множество стандартов, регулирующих качество и безопасность продовольственной продукции. Самыми распространёнными из них являются: – Анализ рисков и критические контрольные точки (HACCP), который содержит в себе основные принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек, – Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции (ISO 22000), международный стандарт, который разработан для пищевой промышленности, и включает принципы HACCP, его целью является определение требований и правил к менеджменту безопасности пищевых	Ученики слушают учителя, записывают в тетрадь определения с презентации и задают интересующие их вопросы.

	продуктов для любых предприятий. – немецко–французско–итальянские стандарты безопасности и качества на основе HACCP (IFS) (IFS Food , IFS PACsecure , IFS Кэш & Кэрри, IFS HPC, IFS Logistics и др.). – Британский консорциум предприятий розничной торговли (BRC), – Надлежащая производственная практика (GMP), GLOBALGAP, PAS 223 и другие. В России основными нормативно–правовыми актами, обеспечивающими качество продовольственных товаров, являются: – Конституция Российской Федерации – основным закон нашей страны, в котором отражены наиболее общие вопросы качества; – Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29–ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в котором регулируются отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека; – Государственные стандарты (ГОСТы) представляют собой требования к конкретным продуктам или целым группам продовольственных товаров и др. Вопрос 4 Трудовой договор с показателями эффективности производства (эффективный контракт) Эффективный контракт – это трудовой договор с работником, в котором конкретизированы его должностные обязанности, условия оплаты труда, показатели и критерии оценки эффективности деятельности для назначения стимулирующих выплат в зависимости от результатов труда и качества оказываемых государственных (муниципальных) услуг, а также меры социальной поддержки.	
3. Закрепление изученного материала и рефлексия	Учитель формулирует и объясняет задания для закрепления и раздаёт раздаточный материал: 1. Ознакомьтесь с предложенным эффективным контрактом и обозначьте его структуру. 2. Какие из представленных прав и обязанностей работника и работодателя на ваш взгляд могут влиять на качество, производимой на предприятии продукции? Свой ответ обоснуйте. 3. Опираясь на трудовой кодекс, выявите, чем отличается обычный трудовой договор от эффективного контракта? 4. Какие требования должен соблюдать работник пищевого предприятия? 5. Опираясь на личный опыт и знание темы, предположите, что бы вы добавили ещё в эффективный контракт для улучшения качества произведённой продукции? Учитель формулирует вопросы для рефлексии: 1. С какими новыми понятиями вы познакомились сегодня? 2. Была ли вам полезна полученная сегодня информация? 3. Где на практике вы можете использовать эти знания?	Учащиеся слушают учителя и, используя раздаточный материал, выполняют задания. Ученики отвечают на вопросы учителя.
4. Домашнее задание	Учитель задаёт и объясняет домашнее задание: составить кроссворд по теме, не менее 15 слов и найти в интернете 7 эффективных на ваш взгляд методов стимулирования рабочих на производстве.	Ученики записывают в дневник домашнее задание и задают вопросы по его выполнению учителю.

Подводя итог, можно сказать, что даже урок в традиционной форме можно сделать интересным учащимся, если его максимально приблизить к повседневной жизни учащихся и дополнить его различными элементами закрепления знаний.

Библиографический список

1. "*Трудовой кодекс* Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 11.10.2018) [Электронный ресурс]: сайт. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ (дата обращения: 28.11.2018).

2. *Министерство образования* и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]: сайт. – URL: https://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%BE%D1%82%D0%BA%D1%80%D1%8B%D1%82%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/%D1%8D%D1%84%D1%84%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B9%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82 (дата обращения: 26.11.2018).

3. *Системы пищевой* безопасности [Электронный ресурс]: сайт. – URL: http://www.iksystems.ru/food_safety/ (дата обращения: 27.11.2018).

4. *Словари и энциклопедии* на Академике [Электронный ресурс]: сайт. – URL: https://official.academic.ru/19695/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8B (дата обращения: 28.11.2018).

5. *Стандарт ХАССП* (HACCP) и сертификат ИСО 22000 [Электронный ресурс]: сайт. – URL: https://www.youtube.com/watch?v=JmHX6pz8LTk (дата обращения: 28.11.2018).

6. *Экономическая переводная* литература [Электронный ресурс]: сайт. – URL: http://econbooks.ru/books/part/13794 (дата обращения: 27.11.2018).

TECHNIQUE OF TEACHING THE DEPENDENCE OF THE QUALITY OF GOODS PRODUCED ON THE QUALITY OF LABOR OF WORKERS

L.S. Tonkonozhenko, *student*
Supervisor: *A.V. Makhova, candidate of economic sciences, associate professor*
Kuban state university branch in Slavyansk-on-Kuban
(Russia, Slavyansk-on-Kuban)

Abstract. *This article discusses the method of teaching the basic interrelations of the quality of the goods produced with the quality of the workers who produce these goods, in accordance with the requirements of the Federal State Educational Standards. The proposed methodology includes the presentation of basic material in the form of a lecture and its consolidation through the students` independent work with documents and discussion of the results in the classroom.*

Keywords: *teaching methods, quality, food product, quality of labor, legal act, labor code, labor contract with performance indicators.*