

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГПК»

О.И. Морозова О.И. Морозова

«29» июля 2018 г.

Рабочая программа

**по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы
производственной деятельности»**

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск
2018

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 август 2013, №799. зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657)

Разработчик: Чернышев А.И., преподаватель ОБПОУ «КГПК».

Рабочая программа учебного предмета «Экономические и правовые основы производственной деятельности» рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов »

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.

Председатель П(Ц)К Сафо Сафонова Н.В.

Рабочая программа учебного предмета «Экономические и правовые основы производственной деятельности» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.

Председатель Методического совета Тол И. Н. Толмачева

Заместитель директора по учебной работе Тарасова И.Ю. Тарасова

Аннотация рабочей программы по дисциплине

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения 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.

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно- правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

Данная дисциплина направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2.1. Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

5.2.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

5.2.3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

5.2.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- 5.2.5. Укладка и упаковка готовой продукции.
- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
- ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов:
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины:

- Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности
- Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности