

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ПТК СахГУ
С.С. Шаров
«14» сентября 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,
кондитер

Разработчик: Рацюк Т.М., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)
2. Соответствия учебному плану ПТК да (да, нет)
3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)
Протокол № 2 от «04» окт. 2014г.
Председатель ПЦК
Н.П. Скорик

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ
Протокол № 2 от «16» октября 2014г.
Председатель НМС
Н.Ф. Сулова

Согласовано Г.В. Осипенко Г.В. Осипенко, зав.отделением общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО социально-экономического профиля: 260807.01 «Повар, кондитер»; 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в начальном профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 260807.01 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании (повышения квалификации, подготовке и переподготовке в рамках профессии) и профессиональной подготовке работников в сфере индустрии питания

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 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 предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;

Программа учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих 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.** Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние
 - ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением порученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен развивать профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4** Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1** Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2** Готовить простые супы
- ПК 3.3** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4** Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1** Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3** Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
- ПК 5.3** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

- ПК 6.1** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3** Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4** Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2** Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3** Готовить и оформлять простые холодные напитки
- ПК 8.1** Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.