

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 17
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год», в соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Гладкова Татьяна Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК гуманитарных,
естественнонаучных и математических дисциплин
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины: дать представление об основных правовых понятиях и категориях, их значении и порядке реализации в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с особенностями конституционно-правового, гражданско-правового, иного регулирования отношений в профессиональной деятельности, а также с порядком защиты нарушенных прав.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону;

выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции.

В результате освоения 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;

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 его прекращения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов,
 самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год». В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.	6	2	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	58
в том числе:	
практические занятия	28
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	29
в том числе:	
решение ситуационных задач	8
работа с правовой системой «Гарант»	18
заполнение таблиц	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Конституционное право, как ведущая отрасль российского права			
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие и юридическое значение Конституции РФ. 2. Основы конституционного строя. 3. Федеративное устройство РФ. 4. Президент РФ. 5. Федеральное Собрание РФ. 6. Правительство РФ. 7. Судебная власть. 8. Местное самоуправление.		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 1. Конституционные права и свободы человека и гражданина	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 1. Подобрать материалы по теме с использованием справочно-информационной системы «Гарант»	2	-
Раздел 2. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности			
Тема 2.1. Понятие предпринимательского права	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие предпринимательской деятельности. 2. Понятие и структура предпринимательских отношений: субъекты, объекты, содержание. 3. Источники правового регулирования предпринимательской деятельности в Российской Федерации		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 2. Работа с правовой системой «Гарант» «Нормативно-правовые акты, регулирующие предпринимательскую деятельность»	2	-
Тема 2.2. Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 2. Юридические лица: понятие и признаки.	2	
Тема 2.3. Несостоятельность (банкротство)	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие банкротства 2. Процедура банкротства		

предпринимателей.			
Тема 2.4. Классификация и организационно- правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	2
	1. Хозяйственные товарищества 2. Хозяйственные общества 3. Производственный кооператив 4. Унитарное предприятие 5. Потребительский кооператив 6. Общественные и религиозные организации 7. Фонды 8. Учреждения 9. Ассоциации (союзы)		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 3. «Организационно-правовые формы коммерческих юридических лиц» на основе работы с ГК РФ.	2	
Тема 2.5. Субъекты предпринимательства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Индивидуальный предприниматель 2. Государство и государственные образования как субъекты предпринимательской деятельности		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 3. Работа с правовой системой «Гарант» «Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность субъектов малого предпринимательства»	2	-
Раздел 3. Правовое регулирование договорных отношений			
Тема 3.1. Сделки в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 4. Понятие и виды сделок	2	
Тема 3.2. Гражданско-правовой договор	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие гражданско-правового договора 2. Существенные, обычные и случайные условия договора. 3. Формы договора 4. Гражданско-правовая ответственность		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 4. Составление схем «Условия договора», «Виды гражданско-правовых договоров»	2	-
Раздел 4. Трудовые правоотношения			
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	2

Правовое регулирование трудовых отношений	1. Понятие и содержание трудового правоотношения 2. Запрещение дискриминации в сфере труда 3. Запрещение принудительного труда 4. Источники трудового права 5. Действие трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, по кругу лиц 6. Действие трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, во времени 7. Действие трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, в пространстве		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 5. Заполнить таблицу «Система источников трудового права по мере убывания их юридической силы»	2	-
Тема 4.2. Стороны трудовых правоотношений	Содержание учебного материала	2	2
	1. Работник, его права и обязанности 2. Работодатель, его права и обязанности		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 6. Работа с правовой системой «Гарант» «Нормативно-правовые акты, регулирующие трудовую деятельность граждан РФ»	2	-
Тема 4.3. Трудовой договор	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и содержание трудового договора 2. Гарантии при заключении трудового договора 3. Прием на работу 4. Расторжение трудового договора		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 7. Заполнить таблицу «Отграничения трудового договора от гражданско-правового договора»	1	-
Тема 4.4. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха, оплаты труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Рабочее время 2. Время отдыха 3. Оплата труда		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 8. Выполнить реферат по предложенным темам	2	-
Тема 4.5. Дисциплина труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Дисциплинарная ответственность 2. Дисциплина труда 3. Внутренний трудовой распорядок 4. Порядок применения и снятия дисциплинарных взысканий		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 9. Решение ситуационных задач по теме «Виды дисциплинарных взысканий при специальной дисциплинарной ответственности»	2	-
Тема 4.6. Материальная ответственность сторон	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие материальной ответственности. Ущерб 2. Материальная ответственность работодателя 3. Материальная ответственность работника		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 10. Анализ имеющихся мер поощрения и взыскания, разработка и обоснование введения еще каких-либо мер поощрения или взыскания	2	-
Тема 4.7. Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	2
	1. Федеральная инспекция труда. Принципы деятельности и основные задачи 2. Индивидуальный трудовой спор 3. Коллективный трудовой спор		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 11. Работа со справочной системой «Гарант» «Закрепление правового механизма урегулирования трудовых споров в нормативно-правовых актах РФ».	2	-
Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность			
Тема 5.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 11. Понятие административного правонарушения и административной ответственности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 12. Оформить документы «Процедура привлечения к административной ответственности и рассмотрения об административных правонарушениях»	2	-
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	2	2

Административные правонарушения и меры наказания в различных областях	1. Административные правонарушения и меры наказания в области предпринимательской деятельности 2. Административные правонарушения и меры наказания в области финансов, налогов и сборов, страхования, рынка ценных бумаг		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 12. Решение ситуационных задач с использованием СПС «Гарант»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 13. Работа со справочной системой «Гарант» «Закрепление правового механизма урегулирования трудовых споров в нормативно-правовых актах РФ».	2	-
Раздел 6. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров			
Тема 6.1. Судебная защита нарушенных прав	Содержание учебного материала	2	2
	1. Судебная защита прав предпринимателя. Экономические споры 2. Арбитражный суд 3. Судебное разбирательство в арбитражном суде. Субъекты арбитражного процесса 4. Стадии арбитражного процесса		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 14. Обзор и анализ образцов исковых заявлений	2	-
	Подготовка к аттестации		
Раздел 7. Антикоррупционное право			
Тема 7.1. Правовые основы антискоррупционной политики России	Содержание учебного материала		
	1. Понятие антискоррупционной политики 2. Антискоррупционная политика как функция государства	2	
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 13. Основные этапы и направления антискоррупционной политики	2	
	Практическое занятие № 14. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 15. Координация антискоррупционной политики - Система мер предупреждения коррупции по законодательству РФ	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		87	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анисимов. А.П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А.П. Анисимов; под ред. А.Я. Рыженкова. - 4-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2018. - (Серия: Профессиональное образование)

Интернет – ресурсы:

1. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 14.04.2020)

2. Гарант – информационно-правовое обеспечение [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «Гарант». – Режим доступа: <http://www.garant.ru> (дата обращения 14.04.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>использовать необходимые нормативные правовые акты;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p><i>проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону;</i></p> <p><i>выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции.</i></p>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-14</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-14</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<p>Знания:</p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;</p> <p><i>о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</i></p>	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1. – 6.1.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-14</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно работает с информацией; - пользуется справочной литературой; - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14, самостоятельной работы № 1-14
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск необходимой информации; - демонстрирует элементарные компьютерные навыки, выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> - использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> - применяет компьютерные и телекоммуникационные средства; 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

		и макаронных изделий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- использует в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в т.ч. специального;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.4. Обеспечивать производства.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.1. Контролировать кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.4. Обеспечивать кондитерских изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения

технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.		заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

<p>ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<p>- осуществляет поиск необходимой информации</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--	---