Министерство образования и науки РБ

**ГБПОУ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

ГБПОУ БРИЭТ

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Аюшиева А.Б /

«\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

***ОП.04 Экономические и правовые основы***

***производственной деятельности***

основной профессиональной образовательной программы

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

*(базовая подготовка при очной форме обучения)*

г. Улан-Удэ

2020

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО (базовая подготовка при очной форме обучения)программы учебной дисциплины**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**Разработчик(и):**

ГБПОУ БРИЭТ преподаватель Усикова А.П

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**  **2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**  **3 Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины**  **4 Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине** |  |

**1. Общие положения**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности студент должен обладать предусмотренными ФГОС ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции.

В результате освоения учебной дисциплины студент:

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** |  |
| 1. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции. | Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.  Оценка результата анализа решения ситуативных задач.  Оценка результата выполненных практических работ. |
| 2. Характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности. | Оценка результата выполненных самостоятельных и практических работ.  Наблюдение за деятельностью на занятиях. |
| 3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. | Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.  Оценка результата выполненных практических работ.  Оценка результата анализа решения ситуативных задач. |
| **Знать:** |  |
| 1. Конституцию РФ. | Оценка результатов устного персонального опроса.  Оценка результата выполненных самостоятельных работ.  Оценка результата выполненных заданий в тестовой форме. |
| 2. Организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | Оценка результатов устного персонального опроса.  Оценка результата выполненных самостоятельных работ. |
| 3. Механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда | Оценка результата выполненных самостоятельных работ.  Оценка результатов устного персонального опроса. |

В результате освоения учебной дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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)

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.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет*

**2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| Уметь  У1. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - активность, инициативность в процессе учебной деятельности;  - рациональность распределения времени на выполнение задания;  - составление глоссария;  - достижение поставленных целей и задач занятия. | оценка результатов выполнения практических работ, домашних работ |
| У.2 Характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОКЗ. 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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;  - ответственность за свой труд;  - обработка и структурирование информации;  - достижение поставленных целей и задач занятия;  - нахождение и использование источников информации. | оценка результатов выполнения практических работ |
| У.3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;  ОКЗ. 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. | - ответственность за свой труд;  - обработка и структурирование информации;  - достижение поставленных целей и задач занятия;  - нахождение и использование источников информации. | оценка результатов выполнения практических работ |
| Знать:  З1. Конституцию РФ. | - определение Конституции;  -решение ситуационных задач. | оценка результатов выполнения самостоятельной работы, тестирование |
| З2. Организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | - решение ситуационных задач. | оценка результатов выполнения самостоятельной и контрольной работ |
| З3. Механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда | - решение ситуационных задач. | оценка результатов выполнения самостоятельной и контрольной работ |

**3. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины:**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, направленные на формирование общих компетенций.

Оценка освоения учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности предусматривает использование пятибалльной системы.

Задания для оценки освоения учебной дисциплины:

Выполнение задания на бумажных носителях.

**4. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

Дифференцированный зачет проводится с целью оценки освоенных умений, знаний, которые формируют общие компетенции через выполнение заданий.

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ СТУДЕНТА

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

**Вариант №1**

*Обязательная часть*

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

*1. Право собственности предполагает…*

А ) владение, пользование, аренда

Б ) владение, распоряжение, аренда

В ) владение, пользование, распоряжение

Г ) покупка, пользование, распоряжение

*2. Для чего предназначено ПОП?*

А ) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б ) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

В ) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

*3. Какие элементы относят к активной части основных средств:*

А ) машины и оборудование;

Б ) производственные здания и сооружения;

В ) измерительные и регулирующие приборы;

Г ) вычислительная техника и программные обеспечения.

*4. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия –*

А ) запас трудовых возможностей у людей;

Б ) всех тех, кто участвует в трудовом процессе;

В ) всех желающих участвовать в трудовом процессе;

Г ) работающих в основных цехах;

Д ) рабочих сдельщиков

*5. Предметом трудового права являются:*

А) трудовые отношения

Б) трудовые обязанности

В) трудовой договор

Г) трудовые функции

*6. По общему положению трудовую деятельность можно начать:*

А ) с 18 лет Б) с 14 лет В) с 12 лет Г) с 16 лет.

*7. .Виды трудового договора по срокам действия:*

А) Срочный, бессрочный, на время сезонной работы.

Б) Срочный, бессрочный, краткосрочный.

В) Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

Г) Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

*8. 25.Срочный трудовой договор заключается на срок:*

А ) до 2 лет

Б ) до 5 лет

В ) до 10 лет

Г ) до 15 лет

*9. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:*

А ) количеством изготовленной (обработанной) продукции

Б ) количеством отработанного времени

В ) количеством оказанных услуг

Г ) должностным окладом

*10. Для кого устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени?*

А ) для работников в возрасте до шестнадцати лет;

Б ) для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет;

В ) для работников, являющихся инвалидами I или II группы;

Г ) для всех выше перечисленных категорий лиц.

***Дополнительная часть***

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

*Задание 11.*

Дать определение понятия предприятия в соответствии с ГК РФ и предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95.

*Задание 12.*

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-прогрессивной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 280 единицы продукции, в том числе 80 единицы – сверх установленного задания. Расценка за единицу продукции, изготовленной в пределах производственного задания, - 97 руб., за дополнительную выработку предусматривается повышение расценки на 8%.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

**Вариант №2**

*Обязательная часть*

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

*1. Учредителем акционерного общества могут быть…*

А ) только юридические лица

Б ) только физические лица

В ) юридические и физические лица

Г ) любой желающий

*2. Какие ПОП делятся на классы:*

А) закусочные

Б) рестораны

В) кафе

Г) столовые

*3. Объекты предприятия культурно-бытового назначения, медицинские учреждения, столовые.*

А ) основные непроизводственные фонды;

Б ) основные производственный фонды;

В ) оборотные средства предприятия;

Г ) нематериальные активы.

*4. Трудоемкость определяет-*

А ) затраты труда на производство продукции;

Б ) затраты рабочего времени на производство единицы продукции;

В ) количество продукции производимой в единицу времени;

Г ) количество продукции высшего качества;

Д ) затраты рабочего времени на вспомогательные работы

*5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении:*

А ) За 1 месяц до увольнения

Б ) За три дня до увольнения

В ) За 1 неделю до увольнения

Г ) За две недели до увольнения

*6. Не допускается увольнение по инициативе работодателя:*

А ) В зимний период

Б ) В период временной нетрудоспособности работника или пребывания его в отпуске

В ) В период испытательного срока

Г ) В период отстранения от работы работника

*7. Испытательный срок не распространяется*

А) всех работников

Б) лиц старше 18 лет

В) на впервые поступающих на работу

Г) пенсионеров

*8. К обязательственным условиям трудового договора не относятся:*

А ) условия об испытательном сроке

Б ) условия об обязательной отработке определённого срока после обучения за счёт работодателя

В ) условия оплаты труда

*9. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:*

А ) количеством изготовленной (обработанной) продукции

Б ) количеством отработанного времени

В ) количеством оказанных услуг

*10. Виды рабочего времени:*

А ) нормальное, сокращенное, неполное;

Б ) номинальное, сокращенное, полное;

В ) нормальное, неполное, частичное;

Г ) рабочее, не рабочее.

***Дополнительная часть***

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

*Задание 11.*

Перечислите классификации предприятий общественного питания.

*Задание 12.*

Решите задачу.

Рассчитать заработную плату работника за месяц при применении простой повременной формы оплаты труда.

Работнику установлен оклад 25 400 руб. В определенном месяце количество по графику – 22 рабочих дня, работник проработал 18 дней.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

**Вариант №3**

*Обязательная часть*

При выполнении заданий 1-10 выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

*1. К объектам собственности не относится…*

А ) автомобиль

Б ) ценные бумаги

В ) трудовой коллектив

Г ) производственные здания и сооружения

*2. Назовите основные типы ПОП:*

А) пиццерия, вагоны-рестораны,

Б) блинная, буфеты, кафетерий

В) рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные

Г) чайная, бистро, чебуречные

*3. К основным средствам относятся средства труда со сроком службы более ... месяцев:*

А ) 8;

Б ) 12;

В ) 10;

Г ) 15.

*4. Показатели, характеризующие эффективность производительности труда*

А ) фонд ресурсов труда и оборотные средства;

Б ) валовая продукция и рабочая сила;

В ) выработка продукции и трудоёмкость;

Г ) рентабельность производства

*5. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:*

А )40 часов в неделю

Б ) 36 часов в неделю

В ) 48 часов в неделю

Г ) 30 часов в неделю

*6. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на...*

А ) 3 часа

Б ) 1 час

В ) 1 день

Г ) 2 часа

*7. Трудовой договор вступает в силу:*

А ) с момента вынесения приказа о приеме работника на работу

Б ) со дня его подписания работником

В ) со дня фактического исполнения работником своих трудовых обязанностей

Г ) со дня выхода работника на работу

*8. Трудовая книжка выдаётся уволенному работнику:*

А ) В течение 3-х дней после увольнения

Б ) В течение 14 дней после увольнения

В ) В последний день работы

Г ) В день подачи заявления об увольнении

*9. Сдельная расценка — это:*

А ) сдельный тарифный коэффициент выполняемой работы

Б) показатель увеличения размера заработной платы в зависимости от месторасположения

предприятия

в ) оплата труда за единицу продукции (работ, услуг)

г ) районный коэффициент к заработной плате

*10. Какой промежуток времени согласно Трудовому кодексу РФ считается ночным временем?*

А ) время с 23 часов до 7 часов;

Б ) время с 22 часа до 6 часов;

В ) время с 21 часов до 5 часов;

Г ) данный вопрос законом не урегулирован.

***Дополнительная часть***

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

*Задание 11.*

Перечислите классификации основных фондов предприятий общественного питания.

*Задание 12.*

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 350 единиц продукции. Расценка за единицу продукции – 90 руб. При отсутствии брака работнику выплачивается премия в сумме 16% от суммы заработной платы, исчисленной в соответствии с прямой сдельной формой.

Вариант №4

*Обязательная часть*

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Коммерческое предприятие – это:

А ) предприятие торговли;

Б ) предприятие, занимающееся посреднической деятельностью;

В ) предприятия, целью которых является получение прибыли;

Г ) решение социальных задач

2. При классификации предприятий по размерам в качестве основного признака обычно используют:

А ) форма собственности;

Б ) численность его персонала;

В ) объем производства;

Г ) стоимость имущества

3. Моральный износ:

А ) потеря потребительской стоимости, непригодности их дальнейшего использования;

Б ) гибель по причине стихийных бедствий;

В) потеря стоимости, вытеснение современным, экономичным оборудованием;

Г ) амортизационные отчисления.

4. Количество продукции, произведенное в единицу рабочего времени или приходящееся на одного среднесписочного работника

А ) производительность

Б ) объем

В ) мощность

Г ) выработка

5. Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены трудовым кодексом:

А ) Предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение

Б )Замечание, выговор, увольнение

В ) Замечание, штраф, лишение премии

Г ) Предупреждение, штраф, дисквалификация

6. Работодатель не обязан

А ) создавать условия труда

Б ) оплачивать труд

В ) обеспечивать жильем

Г ) осуществлять повышение квалификации

7. Лицо в возрасте 14 лет может заключить трудовой договор при соблюдении следующего условия:

А ) если получено согласие одного из родителей (опекуна, попечителя)

Б ) только в случае получения основного общего образования

в) если работник предоставил письменное подтверждение о его согласии одновременно с работой продолжить обучение

8.Администрация предприятия должна учитывать мотивированное мнение профсоюзного органа:

А ) В случае призыва или поступления работника на военную службу

Б ) При сокращении численности или штата работников

В ) При увольнении работника имеющего ребенка в возрасте до 14 лет

Г ) При увольнении сезонных, временных работников

9. Заработная плата должна выплачиваться не реже, чем:

А )1 раз в неделю

Б )1 раз в месяц

В ) 2 раза в месяц

Г ) 3 раза в месяц

10. Дайте определение понятию «время отдыха»

А) время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению;

Б) время, в течение которого работник может работать сам на себя, используя оборудование работодателя;

В) время, в течение которого работник может получать двойной оклад за свою деятельность;

Г) нет правильного варианта ответа.

*Дополнительная часть*

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации работников предприятий общественного питания по различным основаниям.

Задание 12. (3 балла)

Решить задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Часовая тарифная ставка 24,1 руб. Рабочим отработано за месяц 178 часов. Доплаты и премии составляют 40% от тарифного заработка.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

**Вариант №4**

*Обязательная часть*

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

*1. Коммерческое предприятие – это:*

А ) предприятие торговли;

Б ) предприятие, занимающееся посреднической деятельностью;

В ) предприятия, целью которых является получение прибыли;

Г ) решение социальных задач

*2. При классификации предприятий по размерам в качестве основного признака обычно используют:*

А ) форма собственности;

Б ) численность его персонала;

В ) объем производства;

Г ) стоимость имущества

*3. Моральный износ:*

А ) потеря потребительской стоимости, непригодности их дальнейшего использования;

Б ) гибель по причине стихийных бедствий;

В) потеря стоимости, вытеснение современным, экономичным оборудованием;

Г ) амортизационные отчисления.

*4. Количество продукции, произведенное в единицу рабочего времени или приходящееся на одного среднесписочного работника*

А ) производительность

Б ) объем

В ) мощность

Г ) выработка

*5. Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены трудовым кодексом:*

А ) Предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение

Б )Замечание, выговор, увольнение

В ) Замечание, штраф, лишение премии

Г ) Предупреждение, штраф, дисквалификация

*6. Работодатель не обязан*

А ) создавать условия труда

Б ) оплачивать труд

В ) обеспечивать жильем

Г ) осуществлять повышение квалификации

*7. Лицо в возрасте 14 лет может заключить трудовой договор при соблюдении следующего условия:*

А ) если получено согласие одного из родителей (опекуна, попечителя)

Б ) только в случае получения основного общего образования

в) если работник предоставил письменное подтверждение о его согласии одновременно с работой продолжить обучение

*8.Администрация предприятия должна учитывать мотивированное мнение профсоюзного органа:*

А ) В случае призыва или поступления работника на военную службу

Б ) При сокращении численности или штата работников

В ) При увольнении работника имеющего ребенка в возрасте до 14 лет

Г ) При увольнении сезонных, временных работников

*9. Заработная плата должна выплачиваться не реже, чем:*

А )1 раз в неделю

Б )1 раз в месяц

В ) 2 раза в месяц

Г ) 3 раза в месяц

*10. Дайте определение понятию «время отдыха»*

А) время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению;

Б) время, в течение которого работник может работать сам на себя, используя оборудование работодателя;

В) время, в течение которого работник может получать двойной оклад за свою деятельность;

Г) нет правильного варианта ответа.

***Дополнительная часть***

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

*Задание 11.*

Перечислите классификации работников предприятий общественного питания по различным основаниям.

*Задание 12.*

Решить задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Часовая тарифная ставка 24,1 руб. Рабочим отработано за месяц 178 часов. Доплаты и премии составляют 40% от тарифного заработка.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ НА ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

**Вариант 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В | А | А | В | А | Г | А | Б | А | Г |

11. Предприятие представляет собой самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства и реализации продукции, товаров, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (ГОСТ 50762-95)

Под предприятием общественного питания понимается предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления (ГК РФ).

12.

1) 280\*97=27160

2) 97/100\*8=7,76

3) 7,76\*80=620,8

4) 620,8+27160=**27780**

**Вариант 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В | Б | А | Б | Г | Б | В | Б | Б | А |

1.В зависимости от целей деятельности предприятия общественного питания бывают коммерческими и некоммерческими.

Основная цель коммерческих предприятий - получение прибыли на основе оказания услуг населению;

Некоммерческих предприятий - решение социальных задач; обеспечение школьников, работников, студентов питанием.

2. С точки зрения правого положения предприятия общественного питания классифицируются по форме собственности и организационно-правовым формам:

Формы собственности:

а) частная, в т.ч. собственность граждан или собственность юридического лица (лиц);

б)государственная, в т.ч. Федеральная или субъектов РФ;

в) муниципальная, в т.ч. городских образований или сельских образований;

г) смешанная, сочетающая несколько форм собственности.

3. Предприятия общественного питания могут функционировать в различных организационно-правовых формам, таких как:

Государственное унитарное предприятие.

Муниципальное унитарное предприятие.

Акционерное общество - (закрытое или открытое).

Общество с ограниченной ответственностью.

Индивидуальное частное предприятие

4. С точки зрения количественных критериев

* Крупные
* Средние
* Мелкие
* По отраслевому признаку

1. 25400/22=1154,55
2. 1154,55\*18=20781

**Вариант 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В | В | Б | В | А | Б | Б | В | В | Б |

1.В зависимости от характера участия ОФ в сфере материального производства:

* Производственные - ОФ функционируют в процессе производства, постоянно участвуют в нем, изнашиваются постепенно, перенося свою стоимость на продукт, пополняются за счет капитальных вложений
* Непроизводственные – предназначены для обслуживания процесса производства, поэтому в нем непосредственно не участвуют, не переносят свою стоимость на продукт, воспроизводятся за счет национального дохода

2.В зависимости от целевого назначения

* Здания
* Сооружения
* Передаточные устройства
* Машины и оборудование
* Транспортная техника
* Инструменты
* Производственный инвентарь и принадлежности
* Прочие основные фонды (рабочий скот, многолетние насаждения)

в зависимости от 3.непосредственного участия в производственном процессе подразделяются на:

* Активные (обслуживают решающие участки производства и характеризуют производственные возможности предприятия)
* Пассивные (здания, сооружения, инвентарь, обеспечивающие нормальное функционирование активных элементов основных фондов)

1. 350\*90=31500
2. 31500/100\*16=5040
3. 31500=5040=36540

**Вариант 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В | Б | В | Г | Б | В | А | Б | В | А |

**По категориям.** В составе кадров общественного питания выделяют: административно – обслуживающий персонал, работники производства, работники зала и работники производственно – торговой группы. Деление работающих по категориям основано на функциональном разделении труда.

**По должностям**. На предприятиях общественного питания в составе административно – обслуживающего персонала выделяют должности руководителей; специалистов (экономисты, бухгалтеры, инженеры – технологи); обслуживающий персонал (механики холодильных установок, гардеробщики, сторожи и т.п.); работников производства (заведующие производством и их заместители, заведующие цехами, кондитеры, пекари и т.д.); работники зала (метрдотели, администраторы, официанты, резчики хлеба, кассиры и т.д.); работников торговой группы (буфетчики, продавцы).

**По специальностям**. В общественном питании в составе работников производства выделяют такие специальности, как пекари, кондитеры, повара и т.д.

**По уровню квалификации.** Работники основных должностей, профессий, специальностей подразделяются на ряд квалификационных категорий, характеризующих степень сложности работ: продавцы и кассиры – на 3, специалисты – на 4, повара, пекари, кондитеры – на 6 и т.д.

1) 24,1\*178=4289,8

2) 4289,8/100\*40=1715,92

3) 1715,92+4289,98=6005,72

III. ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

III а. УСЛОВИЯ

**Инструкция для студентов:**

1. Ход выполнения работы.

2. Время на выполнение задания – 45 минут.

Протокол дифференцированного зачета

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитера

Дата проведения:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО обучающихся | № варианта | Оценка  за д/з | Итоговая оценка |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |

Итого: «5» - чел.,

«4» - чел.,

«3» - чел.,

«2» - чел.,

КЗ:

Успеваемость,

Сдали,

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Представленные задания по ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности направлены на:

- объяснения понятий и терминов;

- умение сопоставлять.

**Баллы**

с 1-10 – 1 балл

11 – 2 балла

12 – 3 балла

* работа выполнена правильно и полностью самостоятельно - 5
* работа выполнена правильно с учётом 1 несущественной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя - 4
* работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя - 3
* допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 2
* допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 1
* работа не выполнена вовсе – 0

**Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе**

|  |  |
| --- | --- |
| Отметка | Минимальное число баллов,  необходимое для получения отметки |
| *«3» (удов.)* | ***10*** |
| *«4» (хорошо)* | ***11-15*** |
| *«5» (отлично)* | ***16 и более*** |

Преподаватель общественных дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_