

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

2023

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):

<u>ГБПОУ БРИЭТ</u>	<u>преподаватель</u>	<u>Усикова А.П</u>
(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 СПО 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.

	<p>Оценка результата выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Оценка результата выполненных заданий в тестовой форме.</p>
2. Организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<p>Оценка результатов устного персонального опроса.</p> <p>Оценка результата выполненных самостоятельных работ.</p>
3. Механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда	<p>Оценка результата выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Оценка результатов устного персонального опроса.</p>

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
<p>Уметь</p> <p>У1. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе учебной деятельности; - рациональность распределения времени на выполнение задания; - составление глоссария; - достижение поставленных целей и задач занятия. 	<p>оценка результатов выполнения практических работ, домашних работ</p>
<p>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</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		
<p>У.3 Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за свой труд; - обработка и структурирование информации; - достижение поставленных целей и задач занятия; - нахождение и использование источников информации. 	<p>оценка результатов выполнения практических работ</p>
<p>Знать:</p> <p>31. Конституцию РФ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение Конституции; -решение ситуационных задач. 	<p>оценка результатов выполнения самостоятельной работы,</p>

		тестирование
32. Организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	- решение ситуационных задач.	оценка результатов выполнения самостоятельной и контрольной работ
33. 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) закусовые
- 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 обязательным 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

1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	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) $280 \cdot 97 = 27160$

2) $97/100 \cdot 8 = 7,76$

3) $7,76 \cdot 80 = 620,8$

4) $620,8 + 27160 = 27780$

Вариант 2

1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.
В	Б	А	Б	Г	Б	В	Б	Б	А

1.

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 правового 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 формах, 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.

1. $25400/22=1154,55$

2. $1154,55*18=20781$

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

1.

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.

1) $24,1 \cdot 178 = 4289,8$

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

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 _____