



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, Кондитер**



г. Судак, 2022

Паспорт фонда оценочных средств Экономические и правовые основы профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм, реализующих образовательную программу на базе основного общего образования.

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по учебной дисциплине Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Организация-разработчик: Судакский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Филонидова Е.А., преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2022 г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

УТВЕРЖДЕННО

Заведующим Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ С.С. Колыхалин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	6
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	9
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	15
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	15
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	23
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	24

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине Экономические и правовые основы профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является форма промежуточной аттестации Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии следующими умениями, знаниями, общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

-способы ресурсосбережения в организации;

-понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять

	стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов(ЛР) реализации программы воспитания:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
- принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;	ОК1 -7, Ок9 -11	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев	Раздел 1. Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания Раздел 2 Трудовые	2,3	-письменного/устного опроса; -тестирования; практические задания Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся	Дифференцированный зачет

<p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>		<p>оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>е отношения и заработная плата раздел 3 Калькуляция, учет и налогообложение в общественном питании</p>			
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных</p>	<p>ОК1 -7, Ок9 -11</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p> <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>		<p>2,3</p>	<p>- защита отчетов по практическим работам</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>		<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Перечислить виды заданий:

1. *Контрольные работы:*

Контрольная работа №1 «Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания»

Выберите верный ответ:

1. *Индивидуальные предприниматели –...*

а) физические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица,

б) юридические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность ,

в) лица, зарегистрированные в свободном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность с образования физ лица.

2. *Товарищество с ограниченной ответственностью —...*

а) любая организации, создаваемой по соглашению юр лиц путем объединения их вкладов в натуральной форме, хозяйственной организации, создаваемой по соглашению юр или физ лиц путем объединения их вкладов в денежной или натуральной форме,

в) объединения всех вкладов в денежной форме.

3. *Предприятие общественного питания - ...*

а) реализация потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию,

б) все виды мучных кондитерских и булочных изделий,

в) предприятие, предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

4. *Класс предприятия общественного питания - ...*

а) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания,

б) предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью,

в) ассортимент реализуемой продукции общественного питания.

5. *Типы предприятий общественного питания:*

а) все магазины, включая магазин кулинарии,

б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии,

в) вся сеть кафе, столовых, закусочных

6. *верно ли утверждение «Рестораны различают по ассортименту реализуемой продукции; по местонахождению; по интересам потребителей; по методам и формам обслуживания, по составу и назначению помещений»?...*

а) верно,

б) неверно.

7. *Бар - ...*

а) предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,

б) предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели,

в) предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Ответы: 1а, 2б, 3в, 4а, 5б, 6а, 7а.

Контрольная работа №2 «Трудовые отношения и заработная плата»

На вопрос нужно выбрать 1 правильный ответ.

1. Гарантируемый размер месячной заработной платы и труда неквалифицированного работника, полностью отработавшего норму рабочего времени при выполнении простых работ в нормальных условиях труда, это:

- а) Фиксированная оплата;
- б) Базовый оклад;
- в) Тарифная ставка;
- г) Минимальный размер оплаты труда.

2. В 2014 г. минимальный размер оплаты труда составлял:

- а) 6 300 руб.;
- б) 5 205 руб.;
- в) 1 200 руб.;
- г) 10 500 руб.;

3. Согласно трудовому кодексу РФ, минимальный размер оплаты труда должен быть не ниже:

- а) Прожиточного минимума;
- б) Стоимость потребления корзины;
- в) Средство заработной платы в регионе;
- г) Все ответы неверны.

4. Какая системы оплаты труда предполагает оплату труда работника в зависимости от количества отработанного времени:

- а) Простая повременная форма оплаты труда;
- б) Повременная система оплаты труда;
- в) Повременная-премиальная форма оплаты труда;
- г) Окладная форма оплаты труда.

5. Какая система оплаты труда используется в качестве измерителя отработанного времени;

- а) Простая повременная форма оплаты труда;
- б) Повременная система оплаты труда;
- в) Повременная-премиальная форма оплаты труда;
- г) Окладная форма оплаты труда.

6. Какая система оплаты труда представляет собой сочетание простой повременной оплаты труда с премированием за выполнение количественных и качественных показателей;

- а) Окладная;
- б) Повременная система оплаты труда;
- в) Повременно-премиальная форма оплаты труда;
- г) Нет правильного ответа.

7. Какая система оплаты труда предполагает, что оплата производится не по тарифным ставкам, а по установленным месячным должностным окладам;

- а) Простая повременная форма оплаты труда;
- б) Повременная система оплаты труда;
- в) Повременно-премиальная оплата труда.
- г) Окладная форма оплаты труда.

8. Ученикам и студентам в возрасте до 18 лет, работающим в свободное от учёбы время, оплаты труда производится:

- а) Пропорционально отработанному времени или в зависимости от выработки;
- б) По усмотрению работодателя;
- в) Исходя из минимальной оплаты труда;
- г) Все ответы неверны

9. Заработная плата начисляется по тарифной ставке за фактически отработанное время при:

- а) Простой повременной форме оплаты труда;
- б) Повременной системе оплаты труда;
- в) Повременно-премиальной форме оплаты труда;
- г) Окладной форме оплаты труда.

10. Преимуществом какой системы оплаты труда являются высокий уровень мотивации труда, так как результат труда непосредственно связан с вознаграждением:

- а) Простой повременной форме оплаты труда;
- б) Повременной системе оплаты труда;
- в) Повременно-премиальной форме оплаты труда;
- г) Окладной форме оплаты труда.

11. При использовании какой системы оплаты труда расчёт заработной платы осуществляется исходя из твёрдых месячных окладов, числа рабочих дней, а также фактически отработанных дней:

- а) Простой повременной форме оплаты труда;
- б) Повременной системе оплаты труда;
- в) Повременно-премиальной форме оплаты труда;
- г) Окладной форме оплаты труда.

12. Сдельно-премиальная система оплаты труда

- а) Сочетает преимущество простой сдельной системы оплаты труда и гибкой системы премирования за высокие результаты деятельности;
- б) Общая сумма заработка определяется до начала работы по действующим нормам и сдельным расценкам;
- в) Работнику кроме заработка по прямой сдельной системе начисляется премия за выполнение (или перевыполнение) определенных количественных и качественных показателей;
- г) Обычно применяется для оплаты труда вспомогательных рабочих, обслуживающих основное производство;

13. Косвенно-сдельная система оплаты труда:

- а) Сочетает преимущество простой сдельной системы оплаты труда и гибкой системы премирования за высокие результаты деятельности;
- б) Общая сумма заработка определяется до начала работы по действующим нормам и сдельным расценкам;

в) Работнику кроме заработка по прямой сдельной систем начисляется премия за выполнение (или перевыполнение) определенных количественных и качественных показателей;

г) Обычно применяется для оплаты труда вспомогательных рабочих, обслуживающих основное производство;

14.Аккордная система оплаты труда:

а) Сочетает преимущество простой сдельной системы оплаты труда и гибкой системы премирования за высокие результаты деятельности;

б) Общая сумма заработка определяется до начала работы по действующим нормам и сдельным расценкам;

в) Работнику кроме заработка по прямой сдельной систем начисляется премия за выполнение (или перевыполнение) определенных количественных и качественных показателей;

г) Обычно применяется для оплаты труда вспомогательных рабочих, обслуживающих основное производство.

15.Сдельно-прогрессивная система оплаты труда:

а) Сочетает преимущество простой сдельной системы оплаты труда и гибкой системы премирования за высокие результаты деятельности;

б) Общая сумма заработка определяется до начала работы по действующим нормам и сдельным расценкам;

в) Работнику кроме заработка по прямой сдельной систем начисляется премия за выполнение (или перевыполнение) определенных количественных и качественных показателей;

г) Обычно применяется для оплаты труда вспомогательных рабочих, обслуживающих основное производство;

16.При использовании простой сдельной системы оплаты труда:

а) В качестве основного измерителя используется количество изготовленной продукции (выполнение работы, оказанных услуг);

б) Общая сумма заработка определяется до начала работы по действующим нормам и сдельным расценкам;

в) Работнику кроме заработка по прямой сдельной системы начинается премия за выполнение (или перевыполнение) определяется количественных и качественных показателей;

г) Обычно применяется для оплаты труда вспомогательных рабочих, обслуживающих основное производство.

17.При какой системы оплаты труда в качестве основной нормы труда используется нормы выработки:

а) Сдельно-премиальной;

б) Простой сдельной;

в) Косвенной-сдельной;

г) Аккордной.

18.При какой системы оплаты труда возможно отрицательное влияние по качество продукции;

а) Сдельно-премиальной;

б) Простой сдельной;

в) Косвенной-сдельной;

г) Аккордной.

19. При какой системе оплаты труда работник получает оплату труда по прямым сдельным расценкам и дополнительно получает премию:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

20. При какой системе оплаты труда должны быть четко установлены показатели, за которые осуществляется премирование, и установлен размер премии за перевыполнение плат:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

21. При какой системе оплаты труда заработная плата рабочего зависит от результата труда основных рабочих, а не от его личного вклада

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

22. Какая система оплаты труда не стимулирует работника повышать качество и интенсивность труда:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

23. Какая система оплаты труда стимулирует выполнение всего комплекса работ с меньшей численностью работников:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

24. При какой системе оплаты труда стимулирует выполнение всего комплекса работы с меньшей численностью работников:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

25. При какой системе оплаты труда оплата возможна на работах, где труд каждого подлежит точному учёту:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

26. При какой системы оплаты труда заработок рабочего поставлен в зависимости от конечных результатов работы:

- а) Сдельно-премиальной;
- б) Простой сдельной;
- в) Косвенной-сдельной;
- г) Аккордной.

Ответы на контрольные задания

1	Г	14	Б
2	Б	15	В
3	А	16	А
4	Б	17	Б
5	А	18	Б
6	В	19	А
7	Г	20	А
8	А	21	В
9	А	22	В
10	В	23	Г
11	Г	24	Г
12	А	25	А
13	Г	26	А

2. Практические работы:

Пр№1 Выбор организационно- правовой формы и вида предприятия общественного питания

Пр№2 Анализ имущества и капитала предприятия общественного питания

Пр№3 Анализ дохода и расходов предприятия

Пр№4 Составление трудового договора. Расчет количества отпускных дней и отгулов

Пр№5 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Пр№6 Расчет суммы отпускных и выходных пособий при увольнении

3 Дифференцированный зачет

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Список типовых вопросов к промежуточной аттестации

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. 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%.

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.

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.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ НА ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вариант 1

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
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.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
В	Б	А	Б	Г	Б	В	Б	Б	А

11.

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

12.

1) $25400/22=1154,55$

2) $1154,55*18=20781$

Вариант 3

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
В	В	Б	В	А	Б	Б	В	В	Б

11.

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)

12.

1) $350*90=31500$

2) $31500/100*16=5040$

3) $31500=5040=36540$

Вариант 4

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
В	Б	В	Г	Б	В	А	Б	В	А

11.

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 (метрдоатели, 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.

12.

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

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

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

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

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

с 1-10 – 1 балл

11 – 2 балла

12 – 3 балла

- работа выполнена правильно и полностью самостоятельно - 5
- работа выполнена правильно с учётом 1 незначительной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя - 4
- работа выполнена правильно с учётом 2-3 незначительных 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)	<i>11-15</i>
«5» (отлично)	<i>16 и более</i>

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Каменева, М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП. 04): учебное пособие / М.В. Каменева. – Ростов на Дону: Феникс, 2021. – 238 с, [1] с. :ил. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3. Трудовой кодекс Российской Федерации.

4. Налоговый кодекс Российской Федерации.

5. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12