ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

Подписано цифровой подписью: Пачков Евгений Валерьевич
DN: cn=Пачков Евгений Валерьевич, o=КГБ ПОУ "Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса", email=npo-pu54@mail.ru, c=RU
Дата: 2022.05.18 12:55:11 +10'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБ ПОУ «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»
_____ Е.В.Пачков
«24» августа 2018 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профессия СПО 43.01.09.Повар, кондитер
(образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))

РАССМОТРЕН И РЕКОМЕНДОВАН К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании методической комиссии……
(Протокол № 1 от 24 августа 2018 г.)
Председатель комиссии _____/ Е.Д.Силеверстова/

с. Чугуевка
2018 г.

Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме **дифференцированного зачета**

КОС разработаны на основании положений:

ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

основной профессиональной образовательной программы СПО 43.01.09. Повар, кондитер (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

программы учебной дисциплины ОП.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

1. Требования к результату освоения учебной дисциплины

1.1.В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

З1 принципы рыночной экономики;

З2 организационно-правовые формы организаций;

З3 основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

З4 механизмы формирования заработной платы;

З5 формы оплаты труда

уметь:

У1 ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У2 применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У3 защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

1.2.В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель скую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.3.Проверяемые результаты обучения, формы и методы контроля

Формулировка результата	Показатели освоения результата	Формы и методы контроля	Формируемые компетенции
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:			
1. Принципы рыночной экономики	Определение рыночных механизмов, экономических показателей производственной деятельности предприятия	опрос; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; З 1
2. Организационно-правовые формы организаций	Определение организационно-правовых форм организаций и их характеристика	опрос; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; З 2
3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Демонстрация знаний трудовых правоотношений, основных положений Трудового кодекса РФ	опрос; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; З 3

4. Механизмы формирования заработной платы	Демонстрация знаний механизмов формирования заработной платы	опрос; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; З 4
5. Формы оплаты труда	Определение системы оплаты труда и ее формы	опрос; тестирование; контрольная работа; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; З 5
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:			
1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	оценка выполнения практических занятий; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; У 1
2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	оценка выполнения практических занятий; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; У 2
3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Умение защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	оценка выполнения практических занятий; дифференцированный зачет	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; У 3

1.4.Перечень оценочных средств контроля и оценки учебной дисциплины

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме
3	Доклад, сообщение, реферат, мультимедийная презентация	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

5	Практическое занятие	Средство, способствующее более глубокому усвоению и закреплению теоретических знаний , прививающее обучающимся практические навыки

2. Проведение промежуточной аттестации (дифференцированного зачета)

2.1.Требования к процедуре проведения дифференцированного зачета

Формы оценки: наблюдение и экспертная оценка процесса деятельности.

Методы оценки: экспертная оценка по критериям

Материально-техническое оснащение

Помещение: учебный кабинет социально-экономических дисциплин.
Информационное обеспечение:
Основные источники:

1. С.Е. Метелев, Н.М. Калинина, С.Е. Елкин, В.П. Чижик Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник - Омск, 2017 г.
2. *Сергеев И.В.* Экономика организаций (предприятий) : учебник / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова ; под ред. И. В. Сергеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ТК Велби : Проспект, 2016.
3. О.Н.Терещенко. Основы экономики: Учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2017.
4. Трудовое право России : учебник/под ред. С.П.Маврина, Е.Б.Хохлова.-3-е изд., перераб. и доп.-М., 2012.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации.

Дополнительные источники:

1. О.И.Федорянич. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли. Учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2013.
2. С.В.Соколова. Основы экономики: Учебное пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2013
3. Череданова Л.Н.Основы экономики и предпринимательства: Учебник - М. : Издательский центр «Академия», 2016
4. Котерова Н.П. Микроэкономика: Учебное пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2016

Интернет- ресурсы:

www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли.
http://edu.ru/ Российское Образование Федеральный портал.
www.oecd.org – Организация экономического сотрудничества и развития.
www.consultant.ru
www.kodeks.ru
http://eup.ru Экономика и управление на предприятии

Время выполнения задания - 90 минут

2.2. Типовые задания для дифференцированного зачета для оценки учебной дисциплины

Коды проверяемых компетенций, знаний, умений ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1- 3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ОК1-11; З1-5 , У1-3

1. Факторы производства — это _____.
2. К отличительным особенностям рыночной экономики относятся: _____
3. Различают два вида собственности: _____ и _____.
4. Монополия – это _____.
5. Экономический закон, гласящий, что с увеличением цены уменьшается количество покупаемых товаров, известен как закон _____.
6. Предпринимательство- это _____.
7. Физическое лицо- это _____.
8. Учредительными документами предприятия являются:_____ и _____.
9. Предприниматели могут заниматься отдельными видами деятельности только на основании специального разрешения, которое называется _____.
10. Государственная регистрация предприятия осуществляется в течение _____ дней.
11. Ликвидация предприятия может быть добровольной и _____.
12. Главная цель коммерческих организаций направлена на _____.
13. К некоммерческим организациям относятся _____.
14. Полное товарищество отличается от товарищества на вере тем, что _____
15. Акционерное общество — форма организации производства на основе _____.
16. Холдинги создаются с целью _____.
17. Источниками трудового права являются следующие нормативные акты: _____,_____,_____,_____, _____, _____, _____.
18. К субъектам трудовых отношений относятся_____ и _____.
19. Добровольные объединения граждан, связанных общими производственными, профессиональными интересами, создаваемые в целях защиты социально-трудовых прав и интересов, называются _____.
20. Объединения всех работников, осуществляющих совместную трудовую деятельность в конкретной организации, называются _____.
21. Работник — это _____.
22. Работодатель — это _____.
23. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста_____.
24. Трудовой договор может быть заключен с учащимся, достигшим возраста _____, для выполнения в свободное от учебы время легкого труда, но для этого необходимо согласие _____ и _____.
25. Работник имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям_____.
26. Работник имеет право на разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров, включая право на _____ .
27. Работник обязан добросовестно исполнять свои _____.
28. Работник обязан соблюдать трудовую _____.
29. Работодатель имеет право поощрять работников за _____.
30. Работодатель имеет право привлекать работников к _____ и _____ ответственности в порядке, установленном ТК РФ.
31. Работодатель обязан соблюдать _____и иные нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права.
32. Работодатель обязан предоставлять работникам работу, обусловленную

трудовым_____.

33. Трудовой договор — соглашение между _____ и _____, в соответствии с которым работодатель обязуется _____, а работник обязуется _____.
34. Трудовой договор заключается в _____ форме, составляется в _____экземплярах, каждый из которых подписывается сторонами.
35. При заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю следующие документы: _____.
36. В случае отсутствия у лица, поступающего на работу, трудовой книжки в связи с ее утратой, повреждением или по иной причине работодатель обязан _____.
37. Приказ работодателя о приеме на работу объявляется работнику под роспись в течение _____ со дня фактического начала работы.
38. При заключении трудового договора в нем по соглашению сторон может быть предусмотрено условие об _____ работника в целях проверки _____.
39. Работник имеет право расторгнуть трудовой договор по собственному желанию, предупредив об этом работодателя в письменной форме не позднее чем за _____.
40. В последний день работы работодатель обязан выдать работнику _____ и другие документы, связанные с работой, по письменному заявлению работника и произвести с ним окончательный _____.
41. Установленный законом отрезок времени, в течение которого работник должен выполнять свои трудовые функции, называется _____.
42. По соглашению между работником и работодателем при приеме на работу могут устанавливаться _____ рабочий день или рабочая неделя.
43. Особый режим работы, в соответствии с которым отдельные работники могут по распоряжению работодателя при необходимости эпизодически привлекаться к выполнению своих трудовых функций за пределами установленной для них продолжительности рабочего времени, называется _____.
44. Работа, выполняемая в исключительных случаях по инициативе работодателя сверх установленной для работника нормы, называется _____.
45. К дисциплинарным проступкам можно отнести: _____.
46. Форма вознаграждения наемного работника за труд называется _____.
47. Основная заработная плата может быть увеличена за счет различных _____ и _____.
48. Система оплаты труда, регулирующая размер заработной платы в зависимости от сложности, значимости и особенностей труда, а также применяемая в бюджетных организациях, называется _____.
49. Повременная форма оплаты труда устанавливает зависимость размера заработной платы от _____.
50. Форма оплаты труда, которая определяется количеством выпущенной продукции или объемом выполненной работы, называется _____.

Эталоны ответов

1. производительные силы, которые участвуют в создании жизненных благ, используемых обществом для удовлетворения своих потребностей.
2. свобода предпринимательства; господство частной формы собственности; наличие конкурентной борьбы между производителями и потребителями; открытость экономики; отсутствие жесткого государственного контроля.
3. государственную, частную
4. господство на рынке одного или нескольких крупных товаропроизводителей

5. спроса
6. инициативная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх, риск, под свою имущественную ответственность в целях получения прибыли.
7. граждане, в том числе индивидуальные предприниматели
8. учредительный договор и устав
9. лицензия
10. 3 дней
11. Принудительной
12. на извлечение прибыли
13. потребительские кооперативы; общественные и религиозные организации (объединения); фонды; учреждения
14. полные товарищи несут полную неограниченную ответственность по обязательствам товарищества не только вложенным капиталом, но и всем своим имуществом, а также лично участвуют в его деятельности; товарищи на вере несут ответственность только в пределах своего вклада и участвуют в хозяйственной деятельности только своим капиталом.
15. на основе централизации денежных средств, получаемых от продажи акций
16. с целью владения контрольным пакетом акций юридически самостоятельных банков и промышленных фирм, с помощью которого она господствует и осуществляет контроль над их операциями
17. международные договоры (конвенции), Конституция РФ, ТК РФ, указы Президента и постановления Правительства, законы субъектов РФ, документы органов местного самоуправления, локальные нормативные акты.
18. работник и работодатель.
19. Профессиональные союзы
20. Трудовые коллективы
21. физическое лицо, вступившее в трудовые отношения с работодателем
22. физическое либо юридическое лицо (организация), вступившее в трудовые отношения с работником.
23. 16 лет.
24. 14 лет, одного из родителей и органа опеки и попечительства
25. охраны труда
26. забастовку
27. трудовые обязанности
28. дисциплину
29. добросовестный эффективный труд
30. дисциплинарной и материальной
31. трудовое законодательство
32. договором
33. работником и работодателем, предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, своевременно и в полном размере выплачивать работнику заработную плату, выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию, соблюдать правила внутреннего трудового распорядка
34. письменной, двух
35. Паспорт, трудовую книжку, СНИЛС, ИНН, документ об образовании, военный билет (для военнообязанных)
36. оформить новую трудовую книжку
37. 3-х дней
38. испытании, его соответствия поручаемой работе.
39. 2 недели
40. трудовую книжку, расчет

41. Рабочее время
42. Неполный
43. Ненормированный рабочий день
44. Сверхурочная работа
45. брак в работе, опоздание или преждевременный уход с работы, нарушение правил охраны труда, неисполнение приказов и распоряжений должностных лиц администрации работодателя и др.
46. заработной платой
47. надбавок и доплат
48. тарифной системой
49. количества отработанного времени
50. сдельной

Всего существенных операций: 69

Критерии оценки:

Всего 69 существенных операций (правильные ответы)		
Критерии оценивания		
Оценка «5»	**0,94-1**	**65-69**
Оценка «4»	**0,8-0,93**	**55-64**
Оценка «3»	**0,7-0,79**	**48-54**
Оценка «2»	**менее 0,7**	**менее 48**

3. Оценка освоения учебной дисциплины

Аттестационный лист освоения учебной дисциплины
ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер
ФИО обучающегося _____
№ группы _____
Обучающийся _____освоил(а) программу учебной дисциплины в объеме _____ часов
Результаты промежуточной аттестации-дифференцированного зачета(оценка) _____
Результаты освоения учебной дисциплины:

№ п/п	Показатели оценки результата	Оценка
1	Определение рыночных механизмов, экономических показателей производственной деятельности предприятия	
2	Определение организационно-правовых форм организаций и их характеристика	
3	Демонстрация знаний трудовых правоотношений, основных положений Трудового кодекса РФ	
4	Демонстрация знаний механизмов формирования заработной платы	
5	Определение форм и видов оплаты труда	
6	Умение ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	
7	Умение применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	

8	Умение защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	
Итоговая оценка		

Дата «____»_____ 202_ г.

Преподаватель _____

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Разработчики

Силеверстова Елена Дмитриевна, преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»