

Приложение 2.2.4
к ООП ППКРС
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Е.И. Мысова
«7» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Димова Л.Г., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09 - 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 11	У1 - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; У2 - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; У3 - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; У4 - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; У5 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; У6 - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	31 - принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; 32 - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; 33 - понятие, виды предпринимательства; 34 - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; 35 - нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; ¹ 36 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; 37 - формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; 38 - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

¹ требования профессиональных стандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
 - анализа требований требования компетенции «Поварское дело» и «Кондитер»;
 - анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR. появляется возможность подготовить выпускников техникума подготовить к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

		39 - принципы управления предприятием питания ² 310 - технологии наставничества и обучения на рабочих местах ¹ .
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
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 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в

² требования WSI / WSR,

	том числе цифровой.
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.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	2
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план

Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
	ТО	ПЗ	СР	КР	
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности.	10	2	2	1	15
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности.	10	6	2	1	19
Дифференцированный зачёт				2	2
Итого за курс обучения	20	8	4	4	36

2.3 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности		15	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики.	Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Понятие экономики и права. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	ОК 1-5, 7, 9-11 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 31, 5
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Принципы управления предприятием питания. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	4	ОК 1-5, 7, 9-11 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 37, 2
	Практические занятия 1. Анализ состояния рынка товаров и услуг в области общественного питания.	2	У1
Тема 1.3 Правовое регулирование договорных отношений	Правовое регулирование хозяйственных отношений. Общие положения о договоре. Отдельные виды договоров. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки. Договор аренды. Договор подряда	2	ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 37, 2
Тема 1.4 Экономические споры	Понятие и виды экономических споров. Досудебный порядок их урегулирования. Рассмотрение экономических споров в арбитражных судах.	2	37, 2

		Самостоятельная работа обучающихся Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания	2	35
		Контрольная работа	1	
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности			19	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Трудовой договор. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Защита трудовых прав работников.	4	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 33	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	2	У2	
Тема 2.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность.	2	ОК1-5, 7, 9-11, ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, 33-4	
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	У2,3	
Тема 2.3. Механизм формирования заработной платы и формы оплаты труда.	Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование з/п. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Тарифная система. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Порядок выплаты и защита заработной платы. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	ОК 1-5, 7, 9-11. ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 34	
Тема 2.4 Трудовая дисциплина	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды взысканий.	2	ОК 1-5, 7, 9-11 34	
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	У4	
Самостоятельная работа: Технологии наставничества и обучения на рабочих местах			2	36
Контрольная работа			1	
Дифференцированный зачёт			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. В.Д. Грибов, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, учебник М: «Кнорус» 2020
2. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО /С.В. Соколова. –Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания:

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>
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>
3. РФ. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. РФ. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. 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.

6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
8. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3.2.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.Economi.gov.ru>,
2. <http://bibliotekar.Ru>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. <http://www.law.edu.ru> Юридическая Россия
6. [nlr.ru/Центр правовой информации/ires/pravo.htm](http://nlr.ru/Центр_правовой_информации/ires/pravo.htm)

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических заданий, по результату которых заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс дифференцированным зачётом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

3.4 Кадровое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее экономическое образование. Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет категорию соответствия занимаемой должности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
-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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-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.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

5.1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины.

Текущий контроль проводится по завершению изучения тем в виде контрольных работ. Промежуточная аттестация проводится за 4 курс в форме экзамена. Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Для оценки умений и знаний обучающихся

В качестве текущего контроля применяется: контрольная работа, практическая работа; для промежуточной аттестации в форме экзамена используются билеты: теоретические вопросы, решение практических задач

Критерии оценивания:

Вопросы направлены на проверку знаний, что одновременно предполагает проверку умений их логично излагать, перестраивать, аргументировать и иных умений, предусмотренных требованиями к уровню подготовки выпускников.

Отметка «5» за вопрос ставится при условии, что обучающийся:

- логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня;
- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;
- верно, в соответствии с вопросом характеризовал на базовом или профильном уровне основные социальные объекты и процессы, выделяя их существенные признаки, закономерности развития (на профильном уровне также раскрыл их место и значение в жизни общества как целостной системы);
- объяснил причинно-следственные и функциональные связи названных социальных объектов;
- обнаружил умение раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия социально-экономических и социальных наук;
- проявил умение оценивать действия субъектов социальной жизни с точки зрения социальных норм, экономической рациональности (на профильном уровне проявил также умение оценивать различные суждения о социальных объектах с точки зрения общественных наук);
- показал умение формулировать на основе приобретенных правовых знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- проявил умения сравнивать социальные объекты, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками социальных явлений, и правоведческими терминами, понятиями; сопоставлять различные научные подходы;
- проявил понимание особенностей различных общественных наук, основных путей и способов социального и гуманитарного познания. Степень проявления каждого из перечисленных умений определяется содержанием вопроса.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Отметка «4» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

Отметка «3» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые

умения.

Предложенные выше рекомендации по оцениванию ответов на отдельные вопросы не носят исчерпывающего характера и не описывают все возможные случаи, а могут быть лишь общим ориентиром.

Время, отведенное на подготовку к экзамену: 20-30 минут.

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

Результаты обучения	Код компетенций	Наименование раздела и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
У1	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 2.1	ПР №1; КР №1.	ДЗ
У2	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 1.2.	ПР №2, 3 КР №2	ДЗ
У3	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 2.1	П Р №2, 3; КР №2.	ДЗ
У4	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 2.1	ПР №4; КР №2.	ДЗ
31	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 1.1	КР №1.	ДЗ
32	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 1.2.	КР №1.	ДЗ
33	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 2.1 Тема 2.2	КР №2.	ДЗ
34	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3 Тема 2.4	КР №2.	ДЗ
35	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Сам работа.	КР №2.	ДЗ
36	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Сам работа.	КР №2.	ДЗ
37	ОК 1-5, 7, 9-11, ПК 1.3-1.4; 2.3-2.8, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5	Сам работа.	КР №2.	ДЗ

5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

Контрольная работа №1

Контрольная работа состоит из блока А (тестовое задание) и блока Б (ситуационное задание/задача).

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

«отлично» - 100% от общего объема задания; «хорошо» - 80%-90% от общего объема задания;

«удовлетворительно» - 70- 80% от общего объема задания; «неудовлетворительно» - 50% от общего объема задания.

Вариант 1.

Блок А.

1.Средства удовлетворения человеческих потребностей, доступные людям в объеме меньшем, чем

объем этих потребностей получили название

а) ресурсы б) неэкономические блага в) экономические блага

2. Ограниченность ресурсов – это проблема

а) всех государств, не допускающих расточительного использования любых ресурсов

б) только государств с ограниченными ископаемыми ресурсами.

в) только тех государств, которые в недалёком прошлом расточительно использовали свои ресурсы

3. Самой элементарной формой организации экономики является

а) натуральное хозяйство б) товарное производство в) рыночное хозяйство

4. Функция денег, показывающая, что на производство товара затрачен определённый труд, который имеет конкретную форму соизмерения

а) средство платежа б) мера стоимости в) средство накопления

5. Система, в которой доминирует государственная собственность

а) командная б) смешанная в) рыночная

6. Конкуренция, при которой существует множество продавцов, оперирующих однородными продуктами

а) несовершенная конкуренция б) совершенная конкуренция в) олигополия

7. Уровень доходов необходимых человеку для приобретения количества продуктов питания не ниже физиологических норм

а) бедность б) заработная плата в) прожиточный минимум

8. Инфляция – это существующая в экономике тенденция к повышению

а) общего уровня цен б) цен на продукты питания в) цен на коммунальные услуги

9. Количество товара, которое потребители готовы купить по определенной цене за определенный период времени

а) предложение б) спрос в) потребительская корзина

10. Необходимость возврата кредита в точно определенные сроки, зафиксированные в кредитном договоре, основывается на принципе

а) срочности кредита б) платности кредита в) возвратности кредита

Блок Б.

Задача 1.

Кондитер 5 разряда изготавливает за час четыре торта. Часовая тарифная ставка 200 руб. Определить сдельную расценку за торт.

Сдельную расценку за торт рассчитываем по формуле: $P_{сд.} = T_{ст} / N_{выр.}$

где: $P_{сд.}$ – сдельная расценка за единицу продукции,

$T_{ст}$ – часовая тарифная ставка, руб.,

$N_{выр.}$ – норма выработки рабочего за час,

Вариант 2.

1. Способность товара удовлетворять определённые потребности человека - это

а) потребительная стоимость б) меновая стоимость в) стоимость

2. Альтернативная стоимость товара измеряется

а) затратами ресурсов на производство данного товара

б) количеством денег, затраченных на производство данного товара

в) количеством одного товара, от которого пришлось отказаться ради получения другого товара.

3. Рыночная экономика характеризуется

а) вмешательством государства в экономику б) монополизмом производства

в) господством частной собственности

4. Единство отношений, складывающихся по поводу производства, распределения, обмена и потребления, экономических благ

а) экономический рост б) экономическая система в) управление экономикой

5. Система отношений между продавцами и покупателями

а) фирма б) рынок в) биржа

6. Рыночная структура, при которой в отрасли господствует лишь одна фирма, и где границы

фирмы и отрасли совпадают

а) олигополия б) совершенная конкуренция в) монополия

7. Движение вверх по кривой спроса показывает, что

а) цена растет $\Rightarrow$ растет спрос б) цена растет $\Rightarrow$ спрос падает

в) цена падает $\Rightarrow$ спрос растет

8. Покупательная способность денег

а) увеличивается во время инфляции б) не меняется во время инфляции

в) уменьшается во время инфляции

9. Число оборотов денежной единицы, находящейся в обращении и расходуемой на приобретение товаров и услуг, за определенный период времени

а) денежное обращение б) скорость обращения денег в) длительность одного оборота денег

10. Цена, уравнивающая спрос и предложение

а) оптовая цена б) розничная цена в) равновесная цена

Блок Б.

Задача 1.

Бригада кондитеров из 6 человек изготавливает за смену 2500 штук кондитерских изделий. Бригадная сдельная расценка 1000 руб. Определить сдельный заработок бригады и каждого работника при условии, что все работники бригады имеют одинаковый разряд.

Эталоны ответов:

Задача 1.

Кондитер 5 разряда затягивает за час 1,5 тортов. Часовая тарифная ставка – 116,82 руб. Определить сдельную расценку за торт.

Дано:

$N_{\text{выр}} = 1,5$ торта

$T_{\text{ст}} = 116,82$ руб, **Найти:** $R_{\text{сд}}$ - ?

Решение

1. Норма выработки рабочего за час – 1,5 торта.

2. Сдельная расценка за единицу продукции $R_{\text{сд}} = T_{\text{ст}} / N_{\text{выр}}$,

где: $R_{\text{сд}}$ – сдельная расценка за единицу продукции,

$T_{\text{ст}}$ – часовая тарифная ставка, руб,

$N_{\text{выр}}$ – норма выработки рабочего за час, $R_{\text{сд}} = 116,82 / 1,5 = 77,9$ руб/торта

Задача 2.

Бригада кондитеров из 6 человек изготавливает за смену 8 штук кондитерских изделий. Бригадная сдельная расценка 712,2 руб. Определить сдельный заработок бригады и каждого работника при условии, что все работники бригады имеют одинаковый разряд.

Дано:

$N = 8$ пар

$R_{\text{сд.бр}} = 712,2$ руб,

$n = 6$ чел **Найти:** $Z_{\text{сд.бр}}$ - ? $Z_{\text{сд.раб}}$ - ?

Решение

1. Бригадная сдельная расценка $R_{\text{сд.бр}} = 712,2$ руб

2. Сдельный заработок бригады: $Z_{\text{сд.бр}} = N * R_{\text{сд.бр}} = 8 * 712,2 = 5697,6$ руб/смену

3. Сдельный заработок рабочего: $Z_{\text{сд.раб}} = Z_{\text{сд.бр}} : n = 5697,6 : 6 = 949,6$ руб/смену.

Критерии оценивания:

«отлично» - 100% от общего объема задания; «хорошо» - 80%-90% от общего объема задания;

«удовлетворительно» - 70- 80% от общего объема задания; «неудовлетворительно» - 50% от общего объема задания.

Контрольная работа № 2.

Вариант 1.

1. К основной заработной плате не относится:

а) оплата по сдельным расценкам; б) оплата по тарифным ставкам;

в) доплаты за сверхурочную работу; г) оплата очередных отпусков;

д) надбавки за интенсивность труда.

2. При повременно-премиальной оплате труда размер премии определяется:

а) коллективным договором;

б) в процентном отношении к тарифной ставке;

в) в процентном отношении к общей сумме заработка бригады;

г) в твердой сумме руководителем организации;

д) в процентах от выполнения планового задания.

3. Аккордная система оплаты труда подразумевает:

а) установление сдельных расценок на весь объем работ;

б) применение индивидуальных расценок по конечным результатам работы;

в) применение коллективных сдельных расценок;

г) установление индивидуальных сдельных расценок для каждой профессии;

д) установление повышенных расценок за перевыполнение норм.

4. Какие системы повременной оплаты труда вам известны?

а) простая повременная; б) косвенно-повременная; в) повременно-премиальная;

г) повременно-прогрессивная; д) аккордная.

5. Система заработной платы, не относящаяся к сдельной форме:

а) аккордная; б) сдельно-прогрессивная;

в) бригадная; г) повременно-премиальная; д) простая сдельная.

6. Повременная оплата труда зависит от:

а) объема определенного комплекса работ, подлежащих выполнению;

б) индивидуальной выработки рабочего; в) коэффициента трудового участия;

г) отработанного времени; д) результатов труда других работников.

7. Какие виды доплат к заработной плате вам известны?

а) за сокращенную продолжительность ежедневной работы;

б) за сверхурочную работу; в) за применение новых методов труда;

г) за работу в выходные и праздничные дни; д) за выполнение надомной работы.

8. Размер премии, как основа для начисления премии, означает, что:

а) за каждый процент выполнения премиальных показателей платится 10% от фонда заработной платы;

б) за каждый процент выполнения премиальных показателей платится данный процент от фонда заработной платы;

в) при начислении премии не учитывается размер фонда заработной платы;

г) при начислении премии учитывается размер ожидаемой экономии при достижении премиальных показателей;

д) при начислении премии учитывается зарплатоемкость продукции.

9. Тарифная ставка — это:

а) фиксированный размер оплаты труда работника за выполнение нормы труда определенной сложности (квалификации) за единицу времени;

б) фиксированный размер оплаты труда работника за исполнение трудовых (должностных) обязанностей определенной сложности за календарный месяц;

в) совокупность тарифных разрядов работ (профессий, должностей), определенных в зависимости от сложности работ и требований к квалификации работников;

г) величина, отражающая сложность труда и уровень квалификации работника;

д) величина, отражающая уровень профессиональной подготовки работника.

10. Квалификационный разряд — это:

а) фиксированный размер оплаты труда работника за выполнение нормы труда определенной сложности (квалификации) за единицу времени;

б) фиксированный размер оплаты труда работника за исполнение трудовых (должностных) обязанностей определенной сложности за календарный месяц;

в) совокупность тарифных разрядов работ (профессий, должностей), определенных в зависимости

- от сложности работ и требований к квалификации работников;
г) величина, отражающая сложность труда и уровень квалификации работника;
д) величина, отражающая уровень профессиональной подготовки работника.

Вариант 2.

1. К дополнительной заработной плате относится:
а) оплата по сдельным расценкам; б) оплата по тарифным ставкам;
в) доплаты за сверхурочную работу; г) оплата очередных отпусков;
д) надбавки за интенсивность труда.
2. Повременная форма оплаты труда основных рабочих осуществляется на основе:
а) фактически отработанного времени и тарифной ставки работника;
б) фактически отработанного времени и оклада работника;
в) часовой тарифной ставки и календарного количества рабочих дней;
г) месячной тарифной ставки и календарного количества рабочих дней;
д) дневной тарифной ставки и оклада работника.
3. При сдельно-прогрессивной системе оплата труда:
а) включает премирование за перевыполнение норм выработки;
б) определяется в процентах от заработка основных рабочих;
в) повышается за выработку сверх нормы;
г) определяется исходя из числа изготовленных единиц продукции с учетом квалификации работника;
д) определяется исходя из числа изготовленных единиц продукции с учетом смены, в которую выполнялась работа.
4. Какие системы сдельной формы оплаты труда вам известны?
а) сдельно-прогрессивная; б) аккордная; в) сдельно-ресурсная; г) косвенно-сдельная;
д) кривая сдельная.
5. Тарифные коэффициенты, соответствующие каждому разряду, отражают:
а) распределение абсолютного отклонения фактических выплат от плановых;
б) степень дифференциации оплаты труда работников в зависимости от их квалификации;
в) степень дифференциации фонда заработной платы в зависимости от объема выпускаемой продукции;
г) степень дифференциации работников в зависимости от производительности труда;
д) распределение выявленных отклонений между работниками.
6. Косвенная сдельная оплата труда зависит от:
а) объема определенного комплекса работ, подлежащих выполнению;
б) индивидуальной выработки рабочего; в) коэффициента трудового участия;
г) отработанного времени; д) результатов труда других работников.
7. Простая сдельная оплата труда зависит от:
а) объема определенного комплекса работ, подлежащих выполнению;
б) индивидуальной выработки рабочего; в) коэффициента трудового участия;
г) отработанного времени; д) результатов труда других работников.
8. Какие разновидности систем оплаты труда служащих вы знаете?
а) «плавающие» оклады; б) аккордная система; в) регрессивная оплата;
г) ставка трудового вознаграждения; д) повременная система.
9. Тарифная сетка — это:
а) средние взвешенные арифметические величины;
б) совокупность тарифных разрядов и соответствующих им тарифных коэффициентов;
в) распределение выявленных отклонений между работниками;
г) степень дифференциации фонда заработной платы;
д) распределение абсолютного отклонения фактических выплат от плановых.
10. Тарифный разряд — это:
а) фиксированный размер оплаты труда работника за выполнение нормы труда определенной сложности (квалификации) за единицу времени;

- б) фиксированный размер оплаты труда работника за исполнение трудовых (должностных) обязанностей определенной сложности за календарный месяц;
- в) совокупность тарифных разрядов работ (профессий, должностей), определенных в зависимости от сложности работ и требований к квалификации работников;
- г) величина, отражающая сложность труда и уровень квалификации работника;
- д) величина, отражающая уровень профессиональной подготовки работника.

Эталоны ответов:

Вариант 1 1.г 2.б 3.а 4.а,в 5.г 6.г 7.а,б,г 8.б 9.а 10.д

Вариант 2 1.г 2.а 3.в 4.а,б,г 5.б 6.д 7.б 8.а,г,д 9.б 10.г

Задачи:

1. Месячный оклад повара составляет 1800 ден. ед. Рассчитать сумму его заработной платы за текущий месяц, если из 23 рабочих дней по графику отработал 20 дней: 3 дня исполнял государственные обязанности с сохранением средней заработной платы. Размер премии из фонда материального поощрения в текущем месяце – 30% оклада, в прошлом месяце было 22 рабочих дня по графику, размер премии составляет 25% оклада.

Решение задачи:

Рассчитываем дневную заработную плату за текущий месяц: $1800/23=78,26$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за 20 отработанных дней текущего месяца:

$$78,26 \cdot 20 = 1565,20 \text{ ден. ед.}$$

Рассчитываем дневную заработную плату за прошлый месяц: $1800/22=81,82$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за 3 дня, когда работник осуществлял государственные обязанности: $3 \cdot 81,82 = 245,46$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за текущий месяц с премией:

$$(1562,20 + 245,46) \cdot 1,3 = 2349,96 \text{ ден. ед.}$$

2. Определить сдельную расценку и фактическую зарплату за смену кондитера с вредными условиями труда. При норме выработки за смену 40 шт/продукции, выработано фактически 47 штук продукции. Работа соответствует 3 разряду (ТСчас = 21,06 руб.). Доплаты за вредные условия труда 12% к тарифной ставке.

Решение задачи:

Определяем тарифную ставку с учетом вредных условий труда $ТС_{\text{свр}} = 21,06 \cdot 1,12 = 23,59$ руб/час

Определяем сдельную расценку $P = TC_{\text{см}} / N_{\text{выр}} = 23,59 \cdot 8 / 40 = 4,72$ руб./куб.м

Рассчитаем фактическую заработную плату $ЗП_{\text{ф}} = 4,72 \cdot 47 = 221,72$ руб.

ОТВЕТ: Заработная плата составит 221,72 руб./дн.

3. Рассчитать заработную плату повара 4 разряда, оплачиваемого по повременной – премиальной системе. Размер премии 20 %. Число фактически отработанных дней в месяц – 22. продолжительность смены 8 часов.

Решение задачи:

1. Определим тарифный заработок, при $ТСч = 21,45$ руб / час

$$ТЗ = 21,45 \cdot 8 \cdot 22 = 3775,2 \text{ руб.}$$

2. Рассчитаем сумму премии $П = 3775,2 \cdot 0,2 = 755,04$ руб.

3. Итого заработной платы $3775,2 + 755,04 = 4530,24$ руб.

ОТВЕТ: Заработок повара составил 4530,24 руб.

Критерии оценивания:

«отлично» - 100% от общего объема задания; «хорошо» - 80%-90% от общего объема задания;

«удовлетворительно» - 70- 80% от общего объема задания; «неудовлетворительно» - 50% от общего объема задания.

5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Демоверсия вопросов к дифференцированному зачёту

1. Понятие и функции права. Право в системе социальных норм.
2. Источники права.
3. Нормы права и их система.
4. Правоотношения.
5. Правонарушения и юридическая ответственность.
6. Рынок.
7. Закон спроса и предложения.
8. Конкуренция и монополия.
9. Организация предпринимательской деятельности в общественном питании.
10. Юридическая ответственность в предпринимательской деятельности.
11. Юридические лица. Реорганизация и ликвидация юридических лиц.
12. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в РФ.
13. Трудовой договор: понятие, виды, содержание.
14. Изменение трудового договора.
15. Прекращение трудового договора по соглашению сторон, по инициативе работника.
16. Прекращение трудового договора по инициативе работодателя.
17. Прекращение трудового договора по причинам, не зависящим от воли сторон.
18. Совместительство, совмещение, замещение отсутствующего работника.
19. Рабочее время: понятие, виды, краткая характеристика.
20. Работа в выходные и нерабочие праздничные дни.
21. Сверхурочная работа.
22. Время отдыха: понятие, виды времени отдыха, их краткая характеристика.
23. Отпуска: виды, краткая характеристика.
24. Заработная плата: понятие, форма, сроки и порядок выплаты.
25. Оплата труда в особых условиях.
26. Дисциплина труда.
27. Материальная ответственность работника.
28. Понятие и случаи полной материальной ответственности.
29. Разрешение индивидуального трудового спора.
30. Разрешение коллективного трудового спора.

Практические задачи к дифференцированному зачёту

Задача 1.

Кондитер 3 разряда печет за час 2 торта. Часовая тарифная ставка – 120,87 руб. Определить сдельную расценку за торт.

Дано:

$N_{\text{выр}} = 2$ торта

$T_{\text{ст}} = 120,87$ руб, **Найти:** $P_{\text{сд}}$ - ?

Решение задачи:

1. Норма выработки рабочего за час – 2 торта.
2. Сдельная расценка за единицу продукции $P_{\text{сд}} = T_{\text{ст}} / N_{\text{выр}}$,
где: $P_{\text{сд}}$ – сдельная расценка за единицу продукции,
 $T_{\text{ст}}$ – часовая тарифная ставка, руб,
 $N_{\text{выр}}$ – норма выработки рабочего за час, $P_{\text{сд}} = 120,87 / 2 = 60,43$ руб/торта

Задача 2.

Бригада кондитеров из 5 человек изготавливает за смену 7 штук кондитерских изделий. Бригадная сдельная расценка 800,2 руб. Определить сдельный заработок бригады и каждого работника при условии, что все работники бригады имеют одинаковый разряд.

Дано:

$N = 7$ штук

$Р_{сд.бр} = 800,2$ руб,

$n = 5$ чел **Найти:** $З_{сд.бр} - ?$ $З_{сд.раб} - ?$

Решение задачи:

1. Бригадная сдельная расценка $Р_{сд.бр} = 800,2$ руб

2. Сдельный заработок бригады: $З_{сд.бр.} = N * Р_{сд.бр} = 7 * 800,2 = 5601,4$ руб/смену

3. Сдельный заработок рабочего: $З_{сд.раб} = З_{сд.бр.} : n = 5601,4 : 5 = 1120,28$ руб/смену.

Задача 3.

Месячный оклад повара составляет 1800 ден. ед. Рассчитать сумму его заработной платы за текущий месяц, если из 23 рабочих дней по графику отработал 20 дней: 3 дня исполнял государственные обязанности с сохранением средней заработной платы. Размер премии из фонда материального поощрения в текущем месяце – 30% оклада, в прошлом месяце было 22 рабочих дня по графику, размер премии составляет 25% оклада.

Решение задачи:

Рассчитываем дневную заработную плату за текущий месяц: $1800 / 23 = 78,26$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за 20 отработанных дней текущего месяца:

$$78,26 * 20 = 1565,20 \text{ ден. ед.}$$

Рассчитываем дневную заработную плату за прошлый месяц: $1800 / 22 = 81,82$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за 3 дня, когда работник осуществлял государственные обязанности: $3 * 81,82 = 245,46$ ден. ед.

Рассчитываем заработную плату за текущий месяц с премией:

$$(1565,20 + 245,46) * 1,3 = 2349,96 \text{ ден. ед.}$$

Задача 4.

Определить сдельную расценку и фактическую зарплату за смену кондитера с вредными условиями труда. При норме выработки за смену 40 шт/продукции, выработано фактически 47 штук продукции. Работа соответствует 3 разряду ($ТС_{час} = 21,06$ руб.). Доплаты за вредные условия труда 12% к тарифной ставке.

Решение задачи:

Определяем тарифную ставку с учетом вредных условий труда

$$ТС_{вр} = 21,06 * 1,12 = 23,59 \text{ руб/час}$$

Определяем сдельную расценку $P = TC_{см} / N_{выр} = 23,59 * 8 / 40 = 4,72$ руб./куб.м

Рассчитаем фактическую заработную плату $ЗПф = 4,72 * 47 = 221,72$ руб.

ОТВЕТ: Заработная плата составит 221,72 руб./дн.

Задача 5.

Рассчитать заработную плату повара 4 разряда, оплачиваемого по повременной – премиальной системе. Размер премии 20 %. Число фактически отработанных дней в месяц – 22. продолжительность смены 8 часов.

Решение задачи:

1. Определим тарифный заработок, при $ТСч = 21,45$ руб / час

$$ТЗ = 21,45 * 8 * 22 = 3775,2 \text{ руб.}$$

2. Рассчитаем сумму премии $П = 3775,2 * 0,2 = 755,04$ руб.

3. Итого заработной платы $3775,2 + 755,04 = 4530,24$ руб.

ОТВЕТ: Заработок повара составил 4530,24 руб.

5.4. Перечень учебных проектов

Тема проекта	Форма проекта
Сущность и принципы рыночной экономики. Основные понятия рыночной	Доклад с

экономики. Рынок, понятие и виды,	презентацией
Сущность предпринимательства, его виды. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	Доклад с презентацией
Правовое регулирование трудовых отношений.	Доклад с презентацией
Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Мотивация труда, виды и способы.	Доклад с презентацией