

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
практических работ
по дисциплине
**ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 22 » ноября 2014 г.

Разработчики: Рацюк Т.М., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 3 от « 21 » ноября 2014 г.
Председатель ПЦК
 Н.П. Скорик

Согласовано  Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические рекомендации по выполнению практических работ предназначены для студентов, обучающихся по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности» для профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Содержание практических занятий направлено на формирование у студентов умений и навыков в приобретении опыта познавательной и практической деятельности. Практические занятия основаны на применении теоретических знаний, организованных на основе решений познавательных задач и ситуаций, встречающихся в практической деятельности.

Методические рекомендации по проведению практических занятий ориентированы на достижение следующих целей:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

При выполнении практических работ обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения и использования экономической информации в профессиональной деятельности;
- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

Выполнение практических работ направлено на закрепление знаний, полученных в ходе изучения теоретического материала и реализацию, предъявляемых соответствующим стандартом, требований к уровню подготовки выпускников, а так же применение приобретенных знаний и умений в практической деятельности и социальных условиях общества.

Практические работы, выполняемые обучающимися, позволяют им приобрести опыт познавательной и практической деятельности, а также способствуют освоению:

- общих компетенций по Федеральному Государственному образовательному стандарту:

- ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4.** Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 7.** Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
- профессиональных компетенций по Федеральному Государственному образовательному стандарту:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных

видов овощей и грибов.

- ПК 2.1** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4** Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1** Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2** Готовить простые супы
- ПК 3.3** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4** Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1** Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3** Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
- ПК 5.3** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3** Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4** Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2** Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3** Готовить и оформлять простые холодные напитки
- ПК 8.1** Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Практические занятия значительно повышают качественный уровень знаний, мотивацию к изучению дисциплины, дают возможность обучающимся более полно осознать необходимость практической значимости экономической науки.

ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№ раб оты	Название темы	Название задания	Кол- во часов
1	Тема 1.1 Содержание производственной деятельности предприятия. Организационно-правовые формы предприятий	Составление сравнительной таблицы: «Организационно-правовые формы организации»	2
2	Тема 1.2 Правовое регулирование трудовых отношений в индустрии питания	Решение ситуационных задач по защите трудовых прав работников индустрии питания	2
3	Тема 2.1. Трудовые ресурсы предприятия Структура и организация деятельности персонала предприятия	Решение производственных ситуаций по договорным отношениям персонала предприятий общественного питания	2
4	Тема 2.2 Организация оплаты труда	Решение ситуационных задач по расчету оплаты труда работникам индустрии питания	2
5	Тема 3.1. Прибыль предприятия, ее система формирования и распределения	Составление структурно-логических схем формирования и распределения прибыли предприятия общественного питания	2
6	Рентабельность предприятия, пути ее повышения	Решение задач по определению себестоимости продукции и рентабельности продаж предприятия общественного питания	2
7	Тема 3.2. Цены и ценовая политика	Решение ситуационных задач по определению цены на продукцию предприятия общественного питания	2
Итого			14