

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
самостоятельных внеаудиторных 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
«06» ноября 2014 г.

Разработчики: Рацюк Т.М., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

 Н.П. Скорик

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Содержание самостоятельной внеаудиторной работы направлено на формирование у студентов умений и навыков в приобретении опыта познавательной и практической деятельности. Самостоятельная работа основана на применении теоретических знаний, организованных на основе решений познавательных задач и ситуаций, встречающихся в практической деятельности.

Представленные самостоятельные внеаудиторные работы по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности» в группе НПО выполняются после изучения теоретического учебного материала по разделам: «Основы организации производственной деятельности», «Основы управления предприятием», «Основные показатели эффективности производственной деятельности предприятия».

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

Развитие навыков самостоятельной внеаудиторной работы призвано способствовать формированию у студентов:

- 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 порученных 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.

Для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ рекомендована следующая литература:

1. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) М.: КНОРУС, 2001. 408 с.
2. Кудина М.В. Основы экономики: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2009. 352с.
3. Макарова О.Ю., Раев В.А. Тесты по экономике. М.: Вита-Пресс, 1995. 80 с.
4. Мицкевич А.А. Сборник задач по экономике: М.: Вита-Пресс, 1996. 544 с.
5. Мицкевич А.А. Экономика в задачах и тестах. М.: Вита-Пресс, 1995. 320 с.
6. Основы теории современной экономики. Ростов н/Д: Феникс, 2008. 448с.
7. Чечевицына Л.Н. Практикум по экономике предприятия. Ростов н/Д: Феникс, 2011. 250 с.

Интернет ресурсы:

1. Непомнящий Е.Г. Экономика и управление предприятием: конспект лекций [Электронный ресурс]. Таганрог: ТРТУ, 1997 // URL: <http://www.aup.ru/books/m83/>
2. Тришкина Н.А. Экономика организации (предприятия): УМК. 2010 [Электронный ресурс] // URL: <http://www.e-college.ru/xbooks/xbook010/book/index/index.html>
3. Решение тестов онлайн [Электронный ресурс] // URL: <http://nn.dekane.ru/ekonomika-test19>

ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ВНЕАУДИТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Название задания	Кол- во часов
1	Тема 1.1 Содержание производственной деятельности предприятия. Организационно-правовые формы предприятий	Подготовка сообщений	2
2	Тема 1.2 Правовое регулирование трудовых отношений в индустрии питания	Подготовка сообщений	2
3	Тема 2.1. Трудовые ресурсы предприятия. Структура и организация деятельности персонала предприятия	Составление схемы «Структура кадров предприятия общественного питания» на примере условного предприятия	2
4		Решение задач по определению производительности труда и среднесписочной численности работников	2
5	Тема 3.1. Прибыль предприятия, ее система формирования и распределения. Рентабельность предприятия, пути ее повышения	Подготовка сообщений	2
6	Тема 3.2. Цены и ценовая политика	Составление структурно-логической схемы механизма образования цены предприятия общественного питания	2
7	Зачет	Подготовка к итоговой аттестации	2
Итого			14