

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Хакасия
«Аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А.
Арасланов
«___» _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для обучающихся по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол № _____
«___» _____ 2021 г.
_____ Е.Г. Волощенко

Шира, 2021 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГАПОУ РХ « Аграрный техникум»

Разработчик: Волощенко Елена Геннадьевна, преподаватель профессионального цикла 1 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений в образовательную программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в целях внесения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров в рамках программы WorldSkills International на основании компетенций WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар» утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08 сентября 2015 г. и профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного Приказом Минтруда 597н от 07.09.2015 г., требований профессиональных стандартов индустрии питания, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных к требованиям компетенций WSR и является составной частью данной программы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности» входит в общепрофессиональный цикл (далее ОП) в структуре ОПОП, в соответствии с рабочим планом по профессии.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов– малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия;
- определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности

1.4 Результаты освоения учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциями, включающими в себя:

Код	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.
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа, в том числе :

теоретическое обучение - 22 часа;

практические занятия – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	38
Теоретическое обучение	22
Практические занятия	10
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Понятие и сущность предпринимательской деятельности		6		
Тема 1.1 Предпринимательская деятельность	Содержание учебного материала	2	1	OK1-OK11
	1. Понятие, сущность и классификация предпринимательской деятельности. 2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности			
Тема 1.2 Среда предпринимательства	Содержание учебного материала	2	1	
	1. Внешняя среда предпринимательства 2. Внутренняя среда предпринимательства			
	Практическая работа № 1. Анализ предпринимательской среды	2	3	
Раздел 2. Организация предпринимательской деятельности		20		OK1-OK11
Тема 2.1. Организационно- правовые формы предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	1-2	
	1. Классификация предпринимательства 2. Формы предпринимательства			
	Практическая работа № 2. Определение организационно-правовой формы предприятия	2	2-3	OK1-OK11
Тема 2.2 Государственная регистрация предпринимательской деятельности	1.Этапы организации собственного предприятия. Документы необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. 2. Заявление о государственной регистрации. Открытие лицевого счета в банке	2	1	OK1-OK11
	Практическая работа № 3. Регистрация индивидуального предпринимателя	2	2-3	OK1-OK11

Тема 2.3 Выбор системы налогообложения	Содержание учебного материала	2	1	OK1-OK11
	1. Виды налогов. Системы налогообложения 2. Выбор системы налогообложения: общие принципы. НДС (налог на добавленную стоимость)			
Тема 2.4 Организация учета хозяйственных операций индивидуального предпринимателя	Содержание учебного материала	2	1	
	1. Учет результатов хозяйственной деятельности при УСН 2. Книга учета доходов и расходов			
	Практическая работа № 4 Заполнение книги учета расходов и доходов.	2	2-3	
Тема 2.5 Бизнес - планирование	Содержание учебного материала	2	1-2	OK1-OK11
	1.Титульная страница бизнес – плана. Резюме проекта 2.. Основные разделы бизнес – плана и их характеристика			
	Практическая работа № 5 Составление резюме бизнес – плана	2	2-3	
Тема 2.7. Этические нормы предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	1	
	1.Основные качества предпринимателя. Предпринимательская этика. 2.Сущность и виды ответственности предпринимателя			
Раздел 3. Контроль предпринимательской деятельности		4		
Тема 3.1 Контроль финансовой деятельности предпринимательства	Содержание учебного материала	2	1	OK1-OK6, OK9-OK11
	1. Налоговая отчетность: формы, порядок сдачи. 2. Отчетность во внебюджетные фонды: формы, порядок сдачи			
Тема 3.2 Заккрытие бизнеса	Содержание учебного материала	2	1	OK1-OK6, OK9-OK11
	1. Банкротство. Прекращение деятельность по другим причинам. Снятие с учета в государственных учреждениях			
Внеаудиторная самостоятельная работа		6		

Составление конспекта по теме : «История развития предпринимательства в России»	2	3	ОК1-ОК6, ОК9-ОК11
Сообщение по теме: «Особенности государственной регистрации индивидуального предпринимателя»	2		
Доклад «Развитие предпринимательства в регионах Хакасии»	2		
Конспект «Роль государства в развитии предпринимательской деятельности»	2		
Конспект «Трудовая дисциплина и материальная ответственность»	2		
Дифференцированный зачет	2	3	ОК1-ОК6, ОК9-ОК11
Всего	38		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия теоретического учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: раздаточный материал.
- задания для проведения практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор, калькуляторы для обучающихся.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1 Гражданский кодекс Российской Федерации
- 2 Налоговый кодекс Российской Федерации
- 3 Трудовой кодекс Российской Федерации
- 4 Федеральный закон «О производственных кооперативах»
- 5 Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»
- 6 Шитов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2021. -413с

Дополнительные источники:

1. Баринов В. А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003
2. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник/ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. - 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416 с. – (Среднее профессиональное образование)

Интернет – ресурсы:

- 1.<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е. М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс

2. http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М. М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов– малого и среднего бизнеса; разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса; оценивать конъюнктуру рынка; определять эффективность бизнеса.</p> <p>моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов– малого и среднего бизнеса; разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса;</p>	<p>- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;</p> <p>- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;</p> <p>- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, тестирования, опрос, защита практических работ и др.</p>

	<p>демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;</p> <p>-оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.</p>	
<p>Знания: базовые определения, функции и задачи предпринимательства; сущность предпринимательской среды; историю развития предпринимательства в России; роль государства в развитии предпринимательской деятельности;</p>	<p>- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные</p>	

<p>различные способы создания предпринимательской организации;</p> <p>этапы организации собственного предприятия;</p> <p>механизм осуществления предпринимательской деятельности;</p> <p>этические нормы предпринимательской деятельности</p>	<p>примеры, иллюстративный материал, литературные источники;</p> <p>- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;</p> <p>- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;</p> <p>-оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.</p>	
---	--	--

	<p>- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;</p> <p>- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;</p> <p>- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;</p> <p>- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся</p>	
--	--	--

	<p>демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.</p>	
--	--	--