

Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБНУ РК «КТТ»
И.Е.Тимохов
«» 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Конкина С.А, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

Протокол № 10 от 11.05 2023 г.

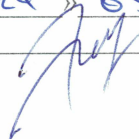
Председатель цикловой методической комиссии _____



Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС _____



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	- основы проектной деятельности; - порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - особенности произношения терминологии; - современные тенденции в области дизайна; - системы управления трудовыми ресурсами в организации; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в

	деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	организации Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - техника общения, ориентированная на потребителя; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; - прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; - ограничивать число конкурирующих позиций в меню; - обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.
--	--	---

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР14 Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.

ЛР16 Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.

1.4Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся - 34 часов,

в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 32 часа.

практические занятия – 10 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 2 часа.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	10
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, ЛР
Тема 1 Предпринимательство в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6
	1.Понятие, функции и виды предпринимательства.	1	
	2.Особенности предпринимательской деятельности в сфере общественного питания	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Командообразование в предпринимательстве		
	Практическое занятие 2. Формирование бизнес-идеи		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа 1. Разработать презентационный плакат «Наша бизнес-идея»		
Тема 2 Планирование и организация исследований в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6
	1. Планирование и организация исследовательской деятельности в Бизнесе	4	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Разработка плана маркетинговых исследований		
	Практическое занятие 4. Проведение маркетингового исследования		
Тема 3 Источники финансирования бизнеса	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6
	1. Источники формирования капитала компании	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 5. Кредитование малого бизнеса		
	Практическое занятие 6. Расчет выплат по заемному капиталу		
Тема 4 Разработка бизнес-проекта	Содержание учебного материала	6	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6
	1.Сущность и назначение бизнес-плана.	2	
	2.Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана	2	
	3.Методика составления и оценки бизнес-плана	2	
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие 7. Формирование структуры бизнес-плана	2	
	Практическое занятие 8. Расчет эффективности бизнес-проекта		
Тема 5 Планирование устойчивого развития малого предприятия	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16
	1. Факторы устойчивого развития компании	1	
	2. Методика определения устойчивости малого предприятия	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие 9. Расчет устойчивости компании		
Тема 6 Представление бизнес-плана	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16
	1. Технологии проведения бизнес-презентации	2	
Тема 7. Технология взаимодействия с клиентами бизнеса	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16
	1. Взаимодействие с клиентами	2	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие 10. Клиентоцентричность как основа организации Бизнеса		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого:		32	
Самостоятельная работа:		2	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- задания для осуществления индивидуального подхода при обучении, организации самостоятельных работ и упражнений студентами в ходе выполнения лабораторных и практических работ;
- комплект научно-популярной, справочной и методической литературы;
- держатели для демонстрации таблиц и стенды для экспонирования работ студентов;
- нормативно-правовые документы.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Форум, 2019. - 272 с. - URL <http://znaniyum.com>

Интернет-ресурсы

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993 г [Электронный ресурс]: // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г N 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 г (действующая редакция) N 14-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон от 23 ноября 2009 г. N 2300-I (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
6. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
7. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
- основы финансовой грамотности	- находит и использует необходимую экономическую информацию	экспертная оценка качества представленной информации
- правила разработки бизнес-планов	- разрабатывает бизнес-план, оценивает риски по каждому шагу, плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана в рамках составления проектов (структура предприятия, расширение производства и т.д.) и решения практических задач	экспертная оценка бизнес-плана
- порядок выстраивания презентации	- разрабатывает презентации решения практических задач, составления проектов	экспертная оценка выполнения практической работы, составления презентаций проектов
- кредитные банковские продукты	- структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска по анализу кредитных продуктов, принимает решения	экспертная оценка объективности принятия решения
- основы предпринимательской деятельности	- знает сущность предпринимательской Деятельности	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
- психология коллектива	- участвует в работе коллектива при выполнении проектов и решения практических задач	- экспертная оценка умений участвовать в работе коллектива; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
- психология личности	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	- экспертная оценка участия в деловом общении для решения практических задач; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
- основы проектной Деятельности	- планирует Профессиональную	экспертная оценка проверки практических

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы Оценки
	деятельность, базирующуюся на решение практико-ориентированных задач	Заданий
- правила оформления документов	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач, публичное выступление и т.д.	экспертная проверка качества составления конспектов, решения практических задач, публичного выступления
- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню.	- знает техники учета формирования потребительских предпочтений при разработке меню.	экспертная оценка разработанного меню.
- системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации	- знает методы ценообразования на блюда, факторы, влияющие на цену блюд.	экспертная оценка расчета цены на блюдамению.
- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Техника общения, ориентированная на Потребителя	- знает способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню, правила и технику общения с потребителями.	экспертная оценка взаимодействия с потребителями.
Умеет:		
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах – расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия, расчет показателей эффективной деятельности Предприятия	экспертная оценка выполнения практических заданий
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	- проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – анализ технико-экономических показателей деятельности предприятия, показателей эффективной деятельности предприятия	экспертная оценка выполнения практических заданий

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы Оценки
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- определяет правильность выполненных действий при решении практико-ориентированных задач	экспертная оценка объективности самооценки обучающимися своих результатов (практико-ориентированные задачи)
- выделять наиболее значимое в перечне информации	- проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты	экспертная оценка качества представленной информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска	- интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной Деятельности	экспертная оценка качества представленной информации
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной Деятельности	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии, с целью построения траектории профессионального развития исамообразования	экспертная оценка качества составления интеллектуальной карты
-организовывать работу коллектива и команды	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений работать в коллективе при решении практических заданий
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- презентует идею открытия собственного дела в профессиональной Деятельности	- экспертная оценка умений использовать информационные технологии при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением информационных технологии
- использовать современное программное обеспечение	- применяет программное обеспечение для реализации профессиональной Деятельности	- экспертная оценка умений использовать программное обеспечение при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы Оценки
		программного обеспечения
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- просчитывает эффективность вложений инвестиционных ресурсов в проекты	- экспертная оценка выполнения практических задач по оценке инвестиционных проектов
- оформлять бизнес-план	- умеет оформлять бизнес-план в соответствии с требованиями составления деловой Документации	- экспертная оценка оформления бизнес-плана
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- составляет график расчета по выплатам краткосрочных и долгосрочных кредитов	- экспертная оценка выполнения практических задач по расчету процентов
- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	- проводит анализ потребительских предпочтений в различных сегментах ресторанного бизнеса	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.	- оценивает конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозирует восприятие рынком меню и ресторана.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
- ограничивать число конкурирующих позиций в меню.	- выявляет число конкурирующих позиций в меню.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли.	- обеспечивает соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.	- рассчитывает цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	- определяет продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026