

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173 _ от «29» _08_ 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательства

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией специальностей
Общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Рыжова Л.М.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы предпринимательства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Основы предпринимательства является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **уметь** применять правила предпринимательства;
- **уметь** поддерживать деловую репутацию;
- **уметь** налаживать контракт с партнерами;
- **уметь** организовывать рабочее место.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** виды и функции предпринимательства;
- **знать** формы собственности;
- **знать** виды договоров;
- **знать** бизнес планирование;
- **знать** культуру предпринимательства

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
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 3.3. 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 4.2. 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 5.2. 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.
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.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 24 часа.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 24 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 0 часов;
 - лабораторные и практические занятия, включая семинары – 24 часа;
- Самостоятельная работа обучающегося – не предусмотрено.
Консультации – 0 часов.
Промежуточная аттестация.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	24
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	24
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося	0
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией ¹	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

¹ Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Формулировка самостоятельной работы должна определять тему и вид деятельности (расписать, что должен сделать студент по этой теме), быть однозначно понятой и преподавателями, и студентами, и родителями, и администрацией.

Все то, что не пересекается по темам с аудиторной работой, но без чего не может быть полностью изучена дисциплина - есть самостоятельная работа обучающегося. Самостоятельная работа не включается в нагрузку преподавателя.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основные понятия предпринимательства		6
Тема 1.1 Спрос и предложение на рынке труда.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1 Изображение в виде схемы иерархию источников права, регулирующих предпринимательскую деятельность в Российской Федерации.	1
	Практическое занятие №2 Перечисление видов и сущности предпринимательства в виде таблицы	1
Тема 1.2. Планирование профессиональной карьеры.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №3 Составление схемы форм собственности, закрепленных в Российском законодательстве.	1
	Практическое занятие №4 Составление схемы «Виды юридических лиц»	1
	Практическое занятие №5 Перечисление видов и признаков организационно – правовых форм юридических лиц в виде таблицы.	1
	Практическое занятие №6 Составление алгоритма ликвидации предприятия	1
Раздел 2 Управление персоналом		4
Тема 2.1 Управление персоналом предприятия	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №7. Составление параметров гражданской дееспособности.	1
	Практическое занятие №8. Составление реестра требований к персоналу предприятий общественного питания в современных условиях	1
	Практическое занятие №9. Разработка должностных инструкций для персонала	2
Раздел 3. Предпринимательство		12
Тема 3.1	Тематика практических занятий и лабораторных работ	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Предпринимательская деятельность	Практическое занятие №10. Составление плана собственной деятельности.	2
	Практическое занятие №11. Составление предпринимательского договора	2
Тема 3.2 Бизнес - планирование	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №12. Составление схемы «Виды экономических споров и варианты решения»	2
	Практическое занятие №13. Расчет предварительных затрат и результатов предпринимательской деятельности	1
	Практическое занятие №14. Составление таблицы предпринимательского риска	1
	Практическое занятие №15. Составление таблицы «Ответственность субъектов»	1
	Практическое занятие №16. Составление разделов бизнес-плана	1
	Практическое занятие №17. Подготовка проекта бизнес-плана	2
Зачет	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №18. Защита проекта бизнес-плана	2
Всего:		24

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета²:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники³

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]/[Текст] - М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]/ [Текст] - М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. / [Текст] - М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях / [Текст] – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. / [Текст] -М.: НОРМА ИНФРА, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст] - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию/[Текст] Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

² В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

³ В качестве основной литературы используются учебники, предусмотренные ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования / [Текст] Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений [Текст] / А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2011.
2. Горемыкин В.А., Богомолов А.Ю. Планирование предпринимательской деятельности предприятия [Текст] / Горемыкин В.А., Богомолов А.Ю., -М.: ИНФА-М, 2012.- 268с..
3. Кулаков В.В. Организационно правовые основы предпринимательской деятельности в РФ [Текст] / Кулаков В.В.- М.: Академия, 2010.-363 с.
4. Лаптев В.В. Предпринимательское право: понятия и субъекты [Текст] / Лаптев В.В., -М.: Финансы и статистика,2012.- 270 с.
5. Обухова, Л. Ф. Психология [Текст]: учеб. пособ. / Л. Ф. Обухова – М.: Юрайт, 2013. – 215 с.
6. Шеламова, Г. М. Деловая культура [Текст]: учеб. пособ. / Г. М. Шеламова – М.: Юрайт, 2011. - 205 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ⁴
умеет применять правила предпринимательства;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	решение профессиональных задач
умеет поддерживать деловую репутацию;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	решение профессиональных задач
умеет налаживать контракт с партнерами;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	решение профессиональных задач
умеет организовывать рабочее место;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	решение профессиональных задач
знает виды и функции предпринимательства;	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	тестирование

⁴ Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.

знает формы собственности;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	тестирование
знает виды договоров;	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	тестирование
знает бизнес планирование;	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	тестирование
знает культуру предпринимательства	ОК 1-ОК4, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.3.- 1.4, 2,3-, 2.8, 3.3- 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2- 5.5	тестирование