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
№ 126а_ от «03» _06_ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательства

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна, E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.26 16:07:02+04'00'

Самара 2019 г.

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

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № _8 от «25_» мая_ 2019 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г._ /
.)

)

Автор: Рыжова Л.М.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

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 обучающий 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.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС:**

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 24 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 0 часов

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов:

В результате освоения учебной дисциплины обучающий 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

2. *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**	

Предпринима-тельская 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**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оснащение учебного кабинета[2]:

- 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 источники[3]

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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 питан0ия. 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., Перелыгина 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.

4. 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