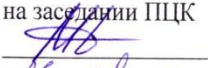
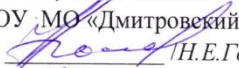


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«26» августа 2019г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 Н.Е.Горюшкина /
«26» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И
ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дмитров 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	6
Условия реализации программы учебной дисциплины	9
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предпринимательская деятельность

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 10. Предпринимательская деятельность и финансовая грамотность относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1	<ul style="list-style-type: none"> - 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 деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 организации Способы привлечения

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>внимания гостей к блюдам в меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 43 часа, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 41 час;

Самостоятельная работа обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	43
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
лекции, уроки	27
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	14
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1 Предпринимательство в сфере общественного питания	Содержание учебного материала		ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Понятие, функции и виды предпринимательства. Особенности предпринимательской деятельности в сфере общественного питания	1	
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие № 1. Командообразование в предпринимательстве		
	Практическое занятие № 2. Формирование бизнес-идеи		
	Практическое занятие № 3. Презентация бизнес-идеи		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 1. Разработать презентационный плакат «Наша бизнес-идея»	1		
Тема 2 Планирование и организация исследований в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Планирование и организация исследовательской деятельности в бизнесе	6	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Разработка плана маркетинговых исследований		
	Практическое занятие № 5. Проведение маркетингового исследования		
Практическое занятие № 6. Технология обработки результатов исследований и интерпретации результатов			
Тема 3 Источники финансирования бизнеса	Содержание учебного материала		ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Источники формирования капитала компании	3	
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие № 7. Кредитование малого бизнеса		
Практическое занятие № 8. Расчет выплат по заемному капиталу			
Тема 4 Разработка бизнес-проекта	Содержание учебного материала		ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Сущность и назначение бизнес-плана. Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана	6	
	2. Методика составления и оценки бизнес-плана		
	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие №9. Формирование структуры бизнес-плана			

	Практическое занятие №10. Планирование и прогнозирование деятельности компании		
	Практическое занятие №11. Маркетинг и связи с общественностью		
	Практическое занятие №12. Описание основных бизнес-процессов		
	Практическое занятие №13. Расчет эффективности бизнес-проекта		
Тема 5 Планирование устойчивого развития малого предприятия	Содержание учебного материала	1	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Факторы устойчивого развития компании		
	2. Методика определения устойчивости малого предприятия		
	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие №14. Расчет устойчивости компании			
Тема 6 Представление бизнес-плана	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Технологии проведения бизнес-презентации		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №15. Информационные презентационные технологии		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Оформить в формате презентации и на бумажном носителе презентационные материалы компании		
Тема 7. Технология взаимодействия с клиентами бизнеса	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1
	1. Взаимодействие с клиентами		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №16. Клиентоцентричность как основа организации бизнеса		
	Практическое занятие №17. Организация бизнес-выставки	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 8. Оформить в формате презентации и на бумажном носителе следующие материалы: -система касания клиентов компании; - политика взаимодействия компании с клиентами; - подготовка материалов к бизнес-выставке.		
	Итого:	41	
	Самостоятельная работа:	2	
	Всего:	43	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие 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, 2017. - 272 с. - URL [http://http://znanium.com](http://znanium.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, базирующаяся 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 блюда меню.
- 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 и самообразования	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
- взаимодействовать с 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	- определяет продажные цены на блюда с учетом стоимости	экспертная оценка соответствующих

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	разделов бизнес-плана.