

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
естественно-научных и экономических дисциплин  
*Квитченко* /С. А. Квитченко  
«30» августа 2021 г.  
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
*Горюшкина* /Н.Е. Горюшкина  
«31» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И  
ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Дмитров 2021 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, ЛР	Умения	Знания
<b>ОК 03,04, 09,10,11</b> <b>ПК 6.1</b> <b>ЛР 4,6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- особенности произношения терминологии;</li> <li>- современные тенденции в области дизайна;</li> <li>- системы управления трудовыми ресурсами в организации;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в</li> </ul>

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>организации Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;</li> <li>- прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;</li> <li>- ограничивать число конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</li> </ul>
--	---

#### **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

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>43</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>41</b>
в том числе:	
лекции, уроки	27
лабораторные занятия	<b>не предусмотрено</b>
практические занятия	<b>14</b>
контрольные работы	<b>не предусмотрено</b>
курсовая работа (проект)	<b>не предусмотрено</b>
самостоятельная работа студента (всего)	<b>2</b>
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, ЛР
<b>Тема 1 Предпринимательство в сфере общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6</b>
	1. Понятие, функции и виды предпринимательства. Особенности предпринимательской деятельности в сфере общественного питания	<b>1</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>3</b>	
	Практическое занятие 1. Командообразование в предпринимательстве		
	Практическое занятие 2. Формирование бизнес-идеи		
	Практическое занятие 3. Презентация бизнес-идеи		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Самостоятельная работа 1. Разработать презентационный плакат «Наша бизнес-идея»	<b>2</b>		
<b>Тема 2 Планирование и организация исследований в предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6</b>
	1. Планирование и организация исследовательской деятельности в бизнесе	<b>6</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 4. Разработка плана маркетинговых исследований		
	Практическое занятие 5. Проведение маркетингового исследования		
Практическое занятие 6. Технология обработки результатов исследований и интерпретации результатов			
<b>Тема 3 Источники финансирования бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6</b>
	1. Источники формирования капитала компании	<b>3</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>3</b>	
	Практическое занятие 7. Кредитование малого бизнеса		
Практическое занятие 8. Расчет выплат по заемному капиталу			
<b>Тема 4 Разработка бизнес-проекта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 4,6</b>
	1. Сущность и назначение бизнес-плана. Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана	<b>6</b>	
	2. Методика составления и оценки бизнес-плана		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	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		
<b>Тема 5 Планирование устойчивого развития малого предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16</b>
	1. Факторы устойчивого развития компании		
	2. Методика определения устойчивости малого предприятия	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
Практическое занятие 14. Расчет устойчивости компании			
<b>Тема 6 Представление бизнес-плана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16</b>
	1. Технологии проведения бизнес-презентации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие 15. Информационные презентационные технологии		
<b>Тема 7. Технология взаимодействия с клиентами бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 03,04, 09,10,11 ПК 6.1 ЛР 14,16</b>
	1. Взаимодействие с клиентами		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 16. Клиентоцентричность как основа организации бизнеса		
	Практическое занятие 17. Организация бизнес-выставки		
	<b>Итого:</b>	<b>41</b>	
		<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>
		<b>Всего:</b>	<b>43</b>



### 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://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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- 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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
		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

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