

Приложение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Рабочая программа ОП.11 Основы финансовой грамотности

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»***

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11 Основы предпринимательства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

Зайцев С.Е., преподаватель

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательства» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обучающийся, освоивший программу учебной дисциплины должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

Обучающийся, освоивший программу учебной дисциплины должен достигнуть следующих личностных результатов:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,

	обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Обучающийся, освоивший программу учебной дисциплины должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК):

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10, ОК.11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12. ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - оформлять бизнес-план - развивать идеи до бизнес-предложений; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса - оценивать 	<ul style="list-style-type: none"> - основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты - основы предпринимательской деятельности - психология коллектива - психология личности - основы проектной деятельности - правила оформления документов - роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню. - системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. - правила общения с потребителями. техника общения, ориентированная на потребителя

	<p>конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания.</p> <p>Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд. 	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1 Сущность предпринимательства и его виды	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.		
Тема 1.2 Развитие предпринимательства в России	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Основные этапы зарождения предпринимательства в России. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности.		
Тема 1.3 Предпринимательство как процесс. Предпринимательская среда.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Предпринимательство как процесс. Предпринимательская среда,		
Тема 1.4 Предпринимательская идея - основа бизнеса.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Предпринимательская идея. Источники бизнес – идей. Анализ предпринимательских идей.		
Тема 2.1 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Правовой статус предпринимателя. Права и обязанности предпринимателей. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Этапы образования юридического лица.		
	Практическое занятие №1	2	
Тема 2.2 Государственная регистрация юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК
	Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей.		

и индивидуальных предпринимателей.	Государственная регистрация юридических лиц. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.		11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Практическое занятие №2 Составление перечня документов для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.	2	
Тема 2.3 Юридическая ответственность предпринимателя.	Содержание учебного материала Ответственность предпринимателей. Гражданско-правовая ответственность. Административная ответственность. Уголовная ответственность. Налоговая ответственность. Дисциплинарная ответственность.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
	Практическое занятие №3 Юридическая ответственность предпринимателя.	2	
Тема 2.4 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.	Содержание учебного материала Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
Тема 3.1 Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала Понятие и классификация имущества предпринимателя. Способы формирования имущественной основы предпринимательской деятельности. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
Тема 3.2 Финансовые результаты предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала Себестоимость продукции. Выручка и прибыль предпринимателя.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
Тема 3.3 Налоговое регулирование предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала Основы налогового регулирования предпринимательской деятельности. Система налогов и сборов РФ. Налоговые режимы для малого бизнеса.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
Тема 4.1 Организация и развитие собственного дела.	Содержание учебного материала Этапы организации бизнеса. Структура и содержание бизнес-плана.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 09; ОК 10; ОК 11,Л1; Л2; ПК 6.1.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет, оснащенный оборудованием, техническими средствами обучения.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения реализуемой программы входят: наглядные пособия, комплекты учебных таблиц, плакаты, портреты выдающихся ученых, информационно-коммуникативные средства, технические средства обучения (ТСО, АРМ), демонстрационное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения реализации программы.

3.2.1. Основные печатные издания.

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Форум, 2017. - 272 с. - URL <https://urait.ru>
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2020.
3. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Консультант Плюс. URL: <http://www.consultant.ru/>
2. ЭБС ЮРАЙТ. - <https://urait.ru>
3. Российская Электронная Школа <https://resh.edu.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники.

1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон от 23 ноября 2009 г. N 2300-I (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
2. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
3. 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.

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий - экспертная оценка объективности самооценки обучающимися своих результатов (практико-ориентированные задачи) - экспертная оценка качества представленной информации - экспертная оценка качества составления интеллектуальной карты - экспертная оценка умений организовывать работу коллектива и команды - экспертная оценка умений работать в коллективе при решении практических заданий - экспертная оценка умений использовать информационные технологии при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением информационных технологий - экспертная оценка умений использовать программное обеспечение при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением программного обеспечения - экспертная оценка выполнения практических задач по оценке инвестиционных проектов - экспертная оценка оформления бизнес-плана - экспертная оценка выполнения практических задач по расчету процентов - экспертная оценка соответствующих

<p>Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд. 	<p>разделов бизнес-плана.</p>
<p>Знания:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты - основы предпринимательской деятельности - психология коллектива - психология личности - основы проектной деятельности - правила оформления документов - роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню. - системы ценообразования на блюда. <p>Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. - правила общения с потребителями. <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка качества представленной информации - экспертная оценка бизнес-плана - экспертная оценка выполнения практической работы, составления презентаций проектов - экспертная оценка объективности принятия решения - экспертная оценка письменного опроса (тестирования) - экспертная оценка умений участвовать в работе коллектива; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий - экспертная оценка участия в деловом общении для решения практических задач; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий - экспертная оценка проверки практических заданий - экспертная проверка качества составления конспектов, решения практических задач, публичного выступления

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно