

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

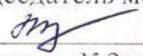
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12В Основы предпринимательской деятельности


по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от «18» ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
«18» 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.В.Сивониной

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:	
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание дисциплины	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации дисциплины.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12В Основы предпринимательской деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12В Основы предпринимательской деятельности» заключается в формировании у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для успешного начала и развития собственного бизнеса. Дисциплина направлена на подготовку студентов к самостоятельной профессиональной деятельности в сфере предпринимательства, развитие способности выявлять рыночные возможности, оценивать риски и эффективно управлять ресурсами предприятия общественного питания.

Дисциплина «ОП.12В Основы предпринимательской деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	<p>информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ПК 6.1-6.5	<p>Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:

Дисциплина «ОП.12В Основы предпринимательской деятельности» для специальности «Поварское и кондитерское дело» введена по инициативе работодателей за счёт

вариативной части учебного плана в объёме 48 учебных часов. Её цель — подготовить будущих поваров и кондитеров к самостоятельному ведению бизнеса в ресторанной индустрии, обеспечивая понимание ключевых аспектов предпринимательской деятельности, востребованных работодателями отрасли. Дисциплина позволяет будущим специалистам сочетать профессиональные знания в кулинарии с необходимыми умениями в управлении бизнесом, повышая конкурентоспособность выпускников на рынке труда и увеличивая шансы успешной самореализации в ресторанной индустрии.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 34 часа;

практические занятия –14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	14
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 6 семестре	-	-
Всего	48	14

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Введение	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Содержание дисциплины, ее задачи, связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности		
Раздел 1. Общая характеристика предпринимательства	Содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Сущность предпринимательства. Цели и задачи предпринимательства. Теории и концепции предпринимательства. Функции и факторы предпринимательства. Предпринимательская этика. Классификация предпринимательской деятельности.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №1. Виды предпринимательской деятельности	2	

Раздел 2 Субъекты и объекты предпринимательской деятельности	Содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Физические и юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Объекты предпринимательской деятельности. Образ современного предпринимателя. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №2 Организационно-правовые формы юридических лиц	2	
Раздел 3 Предпринимательская среда	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Предпринимательская среда		
Раздел 4 Малое предпринимательство	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Преимущества и недостатки малого предпринимательства. Государственная поддержка развития малого предпринимательства		
Раздел 5 Организация создания собственного дела	Содержание	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации предприятия. Юридическое оформление предприятия. Государственная регистрация предпринимательской деятельности	4	

	Предпринимательский договор		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №3. Разработка предпринимательской идеи. Практическое занятие №4. Составление пакета документов для открытия своего дела		
Раздел 6 Финансы: системный аспект	Содержание	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
	Финансы предприятия. Денежно кредитная система и финансовый рынок. Финансово-экономические показатели деятельности предприятия	4	
Раздел 7	Содержание	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
Система налогообложения	Налогообложение предпринимательской деятельности Взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5. Виды налогов	2	
Раздел 8	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
Финансовые аспекты предпринимательства	Взаимоотношения предпринимателей с финансовыми и кредитными организациями	2	

Раздел 9	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
Риски предпринимательской деятельности	Сущность и классификация предпринимательских рисков. Способы оценки предпринимательского риска.	2	
Раздел 10	Содержание	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
Прекращение предпринимательской деятельности	Прекращение предпринимательской деятельности индивидуального предпринимателя. Прекращение предпринимательской деятельности юридического лица	2	
Раздел 11	Содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1-6.5
Стратегирование и бизнес-планирование	Цель, задачи и основы разработки бизнес-плана Состав и структура бизнес-плана	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №6. Разработка бизнес-плана	4	
	Контрольная работа	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете предпринимательской деятельности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности: учебник.- М.: Академия, 2025
2. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности: учебник.- М.: Академия, 2023

Дополнительная литература:

1. Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность: учеб. пособие для СПО.- М.: Юрайт, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Показатели освоенности компетенций</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и	<i>Демонстрирует умения:</i> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - промежуточная аттестация в форме зачета; экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>удержаний из заработной платы</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	
--	--	--