

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11В ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса
	У. 2	разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса
	У. 3	оценивать конъюнктуру рынка
	У. 4	определять эффективность бизнеса.
Знать		
	З. 1	базовые определения, функции и задачи предпринимательства
	З. 2	сущность предпринимательской среды
	З. 3	историю развития предпринимательства в России
	З. 4	роль государства в развитии предпринимательской деятельности
	З. 5	различные способы создания предпринимательской организации
	З. 6	этапы организации собственного предприятия
	З. 7	механизм осуществления предпринимательской деятельности
	З.8	этические нормы предпринимательской деятельности
Формируемые компетенции		
	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 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.
	ПК.1	Разрабатывать бизнес – план собственного предприятия общественного питания
	ПК.2	Организовывать деятельность фирмы с целью получения долгосрочной прибыли

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 6 часов

Всего занятий 30 часов:

Теоретического обучения 14 часов;

Практические занятия 14 часов;

Консультации 2 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности

Тема 1.1. История российского предпринимательства

Тема 1.2. Предприятие в системе бизнеса.

Тема 1.3. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Раздел 2. Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности

Тема 2.1. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности

Тема 2.2. Виды предпринимательской деятельности.

Тема 2.3. Организационно-экономическая характеристика предприятия

Тема 2.4. Характеристика производственной деятельности.

Тема 2.5. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям

Раздел 3. Риски предпринимательской деятельности

Тема 3.1. Система управления рисками

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации рабочей программы
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельные работы.

Составитель: Тимошенко А.Г.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и Содержание учебного материала профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	У. 2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У. 3	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	У. 4	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
	У. 5	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
	У. 6	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 7	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	У. 8	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	У. 9	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	У. 10	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У. 11	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	У. 12	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	У.13	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	У.14	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
	У. 15	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
	У. 16	организовывать документооборот.
Знать		
	3. 1	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	3. 2	основные перспективы развития отрасли;
	3. 3	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	3.4	классификацию организаций питания;
	3.5	структуру организации питания;
	3.6	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	3.7	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	3.8	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	3.9	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	3.10	способы и формы инструктирования персонала;
	3.11	методы контроля возможных хищений запасов;
	3.12	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	3.13	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	3.14	формы документов, порядок их заполнения;
	3.15	правила составления калькуляции стоимости;
	3.16	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
	3.17	процедуры и правила инвентаризации запасов.
Иметь практический опыт		
	П.1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	П.3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	П.4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	П.5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Формируемые компетенции		
	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 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.
	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 304 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 40 часов

Всего занятий 264 часов:

Теоретического обучения 64 часов;

Практические занятия 52 часов;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 10 часов;

Практика 108 часов;

производственная практика 108 часов.

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 12 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2 Виды услуг организаций питания

Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания

Тема 1.4 Виды меню и их характеристика

Тема 1.5 Калькуляция цен

Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов

Тема 1.8 Инвентаризация товарных запасов

Тема 1.9 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

Тема 1.10 Технологические документы на продукцию общественного питания.

Тема 1.11 Категории производственного персонала организации питания.

Тема 1.12 Организация деятельности персонала

Тема 1.13 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания

Тема 1.14 Методы управления

Тема 1.15 Мотивация персонала

Тема 1.16 Конфликты в организации питания

Тема 1.17 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.

Тема 1.18 Текущее планирование деятельности предприятия

Тема 1.19 Производственная программа

- Тема 1.20 Нормирование труда в организациях питания
Тема 1.21 Методика расчета численности работников общественного питания
Тема 1.22 Правила составления графиков работы
Тема 1.23 Правила составления табеля учета рабочего времени
Тема 1.24 Производственная мощность
Тема 1.25 Производительность труда
Тема 1.26 Методика расчета и анализ основных производственных показателей

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Тема 2.2 Техническое оснащение производственных помещений организаций питания
Тема 2.3 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ
Тема 2.4 Контроль качества продукции и услуг
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха
Тема 2.6 Роль наставничества в обучении на рабочем месте.
Тема 2.7 Анализ, оценка результатов обучения.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации рабочей программы
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

- Лекции, индивидуальная самостоятельная работа.
Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Тимошенко А.Г.