

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

---

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Алуштинским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ А. Р. Балабанова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Морозова И. Г., преподаватель первой категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ С. И. Крамар

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;
- осуществлять расчет заработной платы работников в области предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико-экономическое обоснование бизнес-идеи

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 1995 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно- правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности;

- основные понятия и принципы коррупции.
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- состояние экономики и предпринимательства в Республике Крым;
- структуру и функции бизнес-плана.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1, 2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Содержание и современные формы предпринимательства</b>			<b>2</b>		
<b>Тема 1.1. История возникновения и сущность предпринимательства. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	1.	История, понятие и основные характеристики предпринимательства. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность	1	Д 1, С.8,14 Д 2, С.63 ИР 2, С.1 ИР 3, С.35 Д 1, С.13 Д 2, С.47 ИР 3, С.10 ИР 4, С.58 ИР 5, С.10	1, 2
<b>Тема 1.2. Налогообложение предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	2.	Понятие, функции, виды и классификация налогов	1	ИР 2, С.237	1, 2
<b>Раздел 2. Разработка бизнес-проекта</b>			<b>2</b>		
<b>Тема 2.1. Основы разработки бизнес-плана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	3.	Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес-идеи	1	Д1, С.31,48 ИР2С.70,87	1, 2
	4.	Основная структура и компоненты бизнес-проекта	1	ИР 3, С.349 ИР 5, С.213	1, 2
<b>Раздел 3. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности</b>			<b>7</b>		
<b>Тема 3.1. Порядок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		

регистрации юридического лица	5.	Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Учредительные документы	1	Д 1, С.45 Д2, С.70 ИР 3, С.76 ИР 5, С.31	1, 2
Тема 3.2. Организационно- правовые формы юридических лиц	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	6.	Понятие и характеристики организационно-правовых форм юридических лиц	1	Д 2, С.55 ИР 1, С.90 ИР 2, С.19	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	7.	<b>Пр. з. № 1</b> «Организационно-правовые формы юридических лиц»	1	МУ к ПЗ № 1	
	8.	<b>Пр. з. № 1</b> «Организационно-правовые формы юридических лиц»	1	МУ к ПЗ № 1	
Тема 3.3. Конкуренция в предпринимательстве	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	9.	Понятие и виды конкуренции	1	ИР 5, С.49	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	10.	<b>Пр. з. № 2</b> «Оформление документов для регистрации предпринимательской деятельности»	1	МУ к ПЗ № 2	
	11.	<b>Пр. з. № 2</b> «Оформление документов для регистрации предпринимательской деятельности»	1	МУ к ПЗ № 2	
<b>Раздел 4. Индивидуальный предприниматель как субъект предпринимательской деятельности</b>			<b>1</b>		
Тема 4.1. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	12.	Правовой статус индивидуального предпринимателя. Права и обязанности предпринимателя	1	Д2, С.50,65 ИР 2, С.61	1, 2
<b>Раздел 5. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности</b>			<b>7</b>		
Тема 5.1. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	13.	Кадровый потенциал. Планирование, отбор и наем персонала	1	Д1, С.60,62	1, 2
Тема 5.2. Управление персоналом	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		

	14.	<b>Пр. з. № 3</b> «Деловая игра на тему «Составление резюме и проведение собеседования с работником по поводу приема на работу»»	1	МУ к ПЗ № 3	
	15.	<b>Пр. з. № 3</b> «Деловая игра на тему «Составление резюме и проведение собеседования с работником по поводу приема на работу»»	1	МУ к ПЗ № 3	
<b>Тема 5.3. Организация заработной платы в предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	16.	Системы оплаты труда в предпринимательской деятельности	1	Д 1, С.69 ИР 6, С.163	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	17.	<b>Пр. з. № 4</b> «Расчёт заработной платы работников предприятий общественного питания»	1	МУ к ПЗ № 4	
	18.	<b>Пр. з. № 4</b> «Расчёт заработной платы работников предприятий общественного питания»	1	МУ к ПЗ № 4	
<b>Тема 5.4 Бухгалтерский учёт в предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	19.	Бухгалтерский учёт и отчётность предпринимательской деятельности	1	Д 1 С.70	1, 2
<b>Раздел 6. Занятость и трудоустройство в Российской Федерации</b>			<b>1</b>		
<b>Тема 6.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
	20.	Понятие и сущность занятости и трудоустройства. Федеральная служба по труду и занятости. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.	1	Д1, С.136 Д1, С.144	1, 2
<b>Раздел 7. Хозяйственные договора в предпринимательской деятельности</b>			<b>4</b>		
<b>Тема 7.1. Общие положения о гражданско-правовом договоре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	21.	Понятие и содержание договора	1	Д 1, С.84 Д 2, С.79	1, 2
	22.	Формы и виды договоров	1	Д 2, С.81	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	23.	<b>Пр. з. № 5</b> «Составление типичной формы гражданско-правового договора»	1	МУ к ПЗ № 5	
	24.	<b>Пр. з. № 5</b> «Составление типичной формы гражданско-правового договора»	1	МУ к ПЗ № 5	
<b>Раздел 8. Риск в деятельности предпринимателя</b>			<b>2</b>		

<b>Тема 8.1. Предпринимательский риск</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	25.	Понятие и виды риска	1	ИР 3, С.125 ИР 5, С.227	1, 2
	26.	Способы снижения риска в предпринимательстве	1	ИР 3, С.139 ИР 5, С.241	1, 2
<b>Раздел 9. Культура предпринимательства</b>			<b>4</b>		
<b>Тема 9.1. Личность и качества предпринимателя</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	27.	Сущность и значение культуры предпринимателя. Имидж предпринимателя	1	ИР 1, С.137 ИР 5, С.257	1, 2
	28.	Деловая и профессиональная этика. Основные черты бизнесмена	1	ИР 1, С.137 ИР 2, С.61	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	29.	<b>Пр. з. № 6</b> «Личность и качества предпринимателя»	1	МУ к ПЗ № 6	
	30.	<b>Пр. з. № 6</b> «Личность и качества предпринимателя»	1		
<b>Раздел 10. Коррупция в предпринимательской деятельности</b>			<b>4</b>		
<b>Тема 10.1. Коррупция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	31.	Понятие и сущность коррупции и взяток	1	Д2, С.119	1, 2
	32.	Основные принципы и мероприятия противодействия коррупции, борьбы с ней	1	ИР1, С. 173 Д2, С.119	1, 2
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>2</b>		
	33.	<b>Пр. з. № 7</b> «Решение ситуационных задач по теме «Коррупция в стране в целом и в предпринимательской среде»»	1	МУ к ПЗ № 7	
	34.	<b>Пр. з. № 7</b> «Решение ситуационных задач по теме «Коррупция в стране в целом и в предпринимательской среде»»	1	МУ к ПЗ № 7	
	35.	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	КОС для ДЗ	
	36.	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	КОС для ДЗ	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

*Оборудование учебного кабинета:*

- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

*Технические средства обучения:*

- Персональный компьютер (ноутбук).
- ЖК-телевизор.
- Комплект бланков документов учета кассовых операций

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### 1. Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1(с изменениями и дополнениями)
2. Закон РФ "О противодействии коррупции" от 25.12.2008 №273-ФЗ
3. Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» от 25 мая 1995 г.
4. Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности»

##### 2. Основные источники:

1. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 352 с.

##### 3. Дополнительные источники:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально – экономического профиля: учебник. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.
2. Предпринимательство в сфере сервиса: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.
3. Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: АКАДЕМИЯ, 2013. – 176 с.

##### 4. Интернет-ресурсы:

1. Асаул А.Н. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебник / А.Н. Асаул. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Институт проблем экономического возрождения, 2009. — 209 с.

2. Земцова Л.В. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: конспект лекций. Учебное пособие / Л.В. Земцова. — Электрон. текстовые данные. — Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 131 с.
3. Каратаева О.Г. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Г. Каратаева, О.С. Гаврилова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 111 с.
4. Колпакиди Д.В. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс] / Д.В. Колпакиди. — Электрон. текстовые данные. — Иркутск: Иркутский государственный лингвистический университет, 2012. — 394 с.
5. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс]: учебник / Д.А. Мачерет [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте, 2016. — 380 с.
6. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Е.Е. Ермолаев [и др.]. — Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 242 с.
7. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: курс лекций / Н.М. Зубко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: ТетраСистемс, Тетралит, 2014. — 272 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, подготовки сообщений, презентаций, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;	Грамотно и квалифицированно применяет положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;	Готовит необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности
- работать с текстами нормативно-правовых источников;	Работает с текстами нормативно-правовых источников
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;	Использует и применяет нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность
-оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;	Оформляет документацию для регистрации предпринимательской деятельности
-осуществлять расчет заработной платы работников в области предпринимательской деятельности;	Осуществляет расчет заработной платы работников в области предпринимательской деятельности
- составлять типичные формы гражданско-правового договора;	Составляет типичные формы гражданско-правового договора
-соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;	Соблюдает деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности
-выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;	Выбирает организационно-правовую форму предпринимательской деятельности

-формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;	Формирует пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности
- разрабатывать бизнес-план;	Разрабатывает бизнес-план
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.	Осуществляет технико – экономическое обоснование бизнес-идеи
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;	Осознает систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 1995 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;	Владеет основными положениями Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 1995 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;	Знает основы налогообложения в предпринимательской деятельности
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;	Соблюдает права и обязанности индивидуального предпринимателя
- основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности;	Владеет основами бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности
- основные понятия и принципы коррупции;	Использует основные понятия и принципы коррупции
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;	Соблюдает алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами
- состояние экономики и предпринимательства в Республике Крым;	Ориентируется в состоянии экономики и предпринимательства в Республике Крым
- структуру и функции бизнес-плана.	Осознает структуру и функции бизнес-плана
<b>В результате освоения учебной</b>	

дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями:	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрирует различные способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск необходимой информации, анализирует и интерпретирует информацию, которая необходима для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, демонстрирует профессиональный и личностный рост
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрирует умение работать в коллективе и команде, способность эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Успешно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста, а также с учетом профессиональной направленности
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Проявляет свою сформированную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей с высоким уровнем развития моральных качеств
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях, демонстрирует бережное и уважительное отношение к природе и окружающей среде в целом
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Успешно использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Эффективно пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке для выполнения профессиональных обязанностей
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, в частности при выполнении профессиональных обязанностей
ПК.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.1, 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК.2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК.4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК.5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента