

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 Основы предпринимательской деятельности**

Самара, 2025

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и обслуживания  
Протокол № 9  
от «24» апреля 2025 г.  
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Омшина Н.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

**Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

**Внешняя экспертиза: (при наличии)**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

ФИО, должность, полное название ОУ СПО и/или ВПО

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	11
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.10 Основы предпринимательской деятельности**

### **1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### **1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать исследование рынка;
- проводить исследование рынка;
- планировать товар/услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей;
- планировать основные фонды предприятия;
- планировать сбыт;
- подбирать организационно-правовую форму предприятия;
- подбирать налоговый режим предприятия;
- планировать риски;
- оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта/ критериев оценки качества услуги;
- определять потенциальные источники дополнительного финансирования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,



подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки – 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 34 часов;  
самостоятельной работы -2 часа.

## 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>	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практическая работа	34
Самостоятельная работа (всего)	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Итоговая аттестация в форме: комплексный дифференцированный зачет	

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов тем	Содержание учебного материала и самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Бизнес – идея.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Предпринимательская деятельность	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 1-2:</b> История предпринимательства. Отбор перспективной бизнес-идеи. Понятие «товар». Основные виды классификации товаров. Жизненный цикл товара. Определение вида каждого товара по степени долговечности и на основе покупательских привычек. Планирование товара (продукта) /услуги.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка материала о исторических предпосылках современного предпринимательства для самостоятельного ознакомления.	2	3
<b>Тема 1.2.</b> Идеи для предприятия.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 3–4:</b> Бизнес-планирование. Понятие бизнес-плана. Структура бизнес-плана, характеристика его разделов. Заполнение разделов бизнес- плана «Общие сведения», «Сведения о товаре».		
<b>Тема 1.3.</b> Оценка рынка сбыта.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 5-6:</b> Анализ будущего рынка сбыта. Составление «портрета» потребителя. Корректировка товара/услуги в соответствии с «портретом» потребителя.		
<b>Тема 1.4.</b> Бизнес- планирование рынка сбыта.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 7-8:</b> Бизнес-планирование. Заполнение раздела бизнес- плана «Сведения о рынке сбыта».		
<b>Раздел 2. Ресурсы предприятия.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ресурсы для предприятия	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 9-10:</b> Определение основных фондов предприятия в зависимости от особенностей предприятия. Определение требований к помещению для открытия собственного предприятия. Расчет расходов на помещение. Основные фонды. Источники финансирования. Источники		

	информации. Персонал.		
<b>Тема 2.2.</b> Разделы производственного плана.	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	2,3
	<b>Практическая работа № 11:</b> Разделы производственного плана. Маркетинговый план. Схема реализации товара. Реклама и методы стимулирования продаж.		
<b>Тема 2.3.</b> Бизнес- планирование сбыта.	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	2,3
	<b>Практическая работа № 12:</b> Бизнес-планирование. Заполнение раздела бизнес- плана «Сведения об организации сбыта».		
<b>Тема 2.4.</b> Бизнес- планирование	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 13-14:</b> Бизнес-планирование. Заполнение раздела бизнес- плана «Сведения об организации производства».		
<b>Тема 2.5</b> Ценообразование.	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	2,3
	<b>Практическая работа № 15:</b> Расчет себестоимости продукции. Прямые и косвенные затраты. Ценообразование. Принятие решения о необходимости привлечения дополнительных источников финансирования для собственного предприятия. Условия кредитования. Финансовый план.		
<b>Тема 2.6.</b> Бизнес- планирование финансовой деятельности.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 16-17:</b> Бизнес-планирование. Заполнение раздела бизнес- плана «Сведения о финансовой деятельности».		
<b>Тема 2.7.</b> Оптимизация бизнес- плана за счет изменения характеристик продукта/критериев оценки качества услуги.	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	2,3
	<b>Практическая работа № 18:</b> Оптимизация бизнес-плана за счет изменения характеристик продукта/критериев оценки качества услуги. Определение основных фондов собственного предприятия. Расчет затрат на материалы. Расчет затрат на заработную плату работников.		
<b>Раздел 3. Организация предприятия</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Организационно- правовые формы	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 19-20:</b> Понятие юридического лица, физического лица. Индивидуальная частная фирма.		

предпринимательства.	Преимущества и недостатки индивидуальных частных фирм. Полное товарищество, товарищество на вере, ООО, ОДО, ЗАО, ОАО, производственный кооператив.		
<b>Тема 3.2.</b> Предпринимательство и ответственность.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 21-22:</b> Виды ответственности. Характеристика индивидуального предпринимателя без образования юридического лица.		
<b>Тема 3.3.</b> Льготы для малого предпринимательства	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 23-24:</b> Льготы для малого предпринимательства. Определение организационно- правовой формы собственного предприятия. Субъекты малого предпринимательства.		
<b>Тема 3.4.</b> Порядок организации предприятия	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 25-26:</b> Учредительные документы. Учредители. Документы, необходимые для государственной регистрации предприятия юридического лица, индивидуального предпринимателя. Постановка на учет в налоговые органы.		
<b>Тема 3.5.</b> Лицензирование и сертификация.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 27-28:</b> Лицензия. Порядок получения и срок действия лицензии. Сертификация товаров, работ и услуг.		
<b>Тема 3.6.</b> Налогообложение.	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	2,3
	<b>Практическая работа № 29-32:</b> Виды налогов. Налоговое законодательство. Объекты налогообложения. Системы налогообложения. Налоговая декларация. Определение оптимального варианта налогообложения для собственного предприятия.		
<b>Тема 3.7.</b> Государственная поддержка малого бизнеса.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2,3
	<b>Практическая работа № 33 -34:</b> Федеральное и региональное законодательства по поддержке малого бизнеса. Отнесение предприятий к субъектам малого и среднего предпринимательства. Определение потенциальной возможности для различных предприятий малого и среднего бизнеса получение субсидий из бюджета Самарской области.		
	Всего часов аудиторной нагрузки	34	
	Часы самостоятельной работы	2	
	Итого:	36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных мест (по количеству студентов);
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Основы предпринимательства.

##### **Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер;
- Мультимедиа проектор;
- Экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Перелыгина Е.А. Основы предпринимательства: учебные материалы. – Самара: ЦПО, 2011.
2. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Ведение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективность поведения на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2011.
3. Савкина Р.В. Основы предпринимательской деятельности. - М.: КНОРУС, 2021.

##### **Дополнительные источники:**

1. Государственная поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства: совершенствование правового регулирования: монография / Г.Ф. Ручкина. — М.: Русайнс, 2021.
2. Государство и предпринимательство. Теория среднего класса: монография / А.Ю. Егоров, А.О. Блинов. — М.: Палеотип, 2021.

##### **Интернет – ресурсы:**

1. Инновационное-инвестиционный фонд Самарской области: Официальный сайт [электронный ресурс]. –<http://www.samarafond.ru>
2. Министерство экономического развития, инвестиций и торговли Самарской области: Официальный сайт [Электронный ресурс]. – <http://economy.samregion.ru>.
3. Помощь бизнесу [Электронный ресурс]. –<http://bishelp.ru>
4. Источник как начать собственное дело // Курс «ваш бизнес» (OLP (Open Learning Programme), подготовлен специалистами Московского агентства по развитию предпринимательства (ЗАО «МАРП») [электронный ресурс]. –<http://dist-cons.ru/modules/study/index.html>



#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и оценка результатов обучения</b>
Планировать исследование рынка.	выполнение практического задания
Проводить исследование рынка.	выполнение практического задания
Планировать товар/ услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей.	выполнение практического задания
Планировать основные фонды предприятия.	выполнение практического задания
Планировать сбыт.	выполнение практического задания
Подбирать организационно-правовую форму потребителя.	выполнение практического задания
Подбирать налоговый режим предприятия.	выполнение практического задания
Планировать риск.	выполнение практического задания
Оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта /критериев оценки качества услуг.	выполнение практического задания
Определять потенциальный источник дополнительного финансирования .	выполнение практического задания