МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

ОГАПОУ «Дмитриевский

аграрный колледж »

\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Потанина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 Основы предпринимательской деятельности

для специальности среднего профессионального образования

36.02.03 Зоотехния

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Дмитриевка, 2024 г.

Составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.03 Зоотехния с учетом примерной основной образовательной программы «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» по специальности 35.02.03 Зоотехния, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) (протокол №3 от 20 июля 2022 г.) и методических рекомендаций по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования от 02 июля 2019 № 05-670.

РАССМОТРЕНО: Согласовано:

На заседании ПЦК зам.директора

Протокол №\_\_от\_\_\_\_\_\_

Председатель А.А. Назаренко\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Потанина\_\_\_\_\_\_\_\_

**Организация-разработчик:**

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дмитриевский аграрный колледж».

**Разработчики:**

Серебровская Елена Александровна, преподаватель.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 10 |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 12 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.03 Зоотехния, входит в состав укрупнѐнной группы 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Программа учебной дисциплины используется в профессиональной подготовке обучающихся по специальности 36.02.03 Зоотехния.

* 1. **Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** учебная дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла профессиональной подготовки**.**

# Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В ходе изучения Основ предпринимательской деятельности, согласно требованиям стандарта, достигаются следующие цели:

1. развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
2. овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
3. развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
4. обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
5. обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

# 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;
* составлять бизнес-план для предпринимательской деятельности.

# знать:

* систему и структуру предпринимательской деятельности РФ;
* 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;
* основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;
* права и обязанности индивидуального предпринимателя;
* основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности;
* особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;
* основные понятия и принципы коррупции.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **общие** и **профессиональные компетенции**, **личностные результаты** реализации программы воспитания**:**

# Общие 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.

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.

# Профессиональные компетенции:

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 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваивают ***личностные результаты реализации программы воспитания (далее ЛРв):***

ЛРв01 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛРв02 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;

ЛРв03 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;

ЛРв04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛРв05 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛРв06 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛРв07 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛРв08 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;

ЛРв09 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;

ЛРв 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛРв 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛРв 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.

* 1. **Количество часов на освоение программы 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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 16 |
| **Консультации** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета 2** | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа**  **обучающихся** | **Коды ОК, ПК, ЛР,**  **формированию которых способствует элемент программы** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Раздел 1. Общая характеристика предпринимательства | Тема 1.1 Понятие, сущность предпринимательской деятельности. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР1,2 | 2 | 1 |
| Тема 1.2 Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 3-5 | 2 | 2 |
| ***Практическая работа № 1***  Тема 1.3 Налогообложение предпринимательской деятельности. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 7-12 | **2** | 3 |
| Раздел 2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности | ***Практическая работа № 2***  Тема 2.1 Порядок регистрации юридического лица. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР2-6 | **2** | 2 |
| Тема 2.2 Организационно-правовые формы юридических лиц. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 5,6 | 2 | 2 |
| ***Практическая работа № 3***  Тема 2.3 Конкуренция в предпринимательстве. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 3-7 | **2** | 2 |
| Раздел 3. Предпринимательская среда | ***Практическая работа № 4***  Тема 3.1 Оценка макроэкономических факторов предпринимательской среды. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 7-9 | **2** | 2 |
| Раздел 4. Ресурсное обеспечение  предпринимательской деятельности | ***Практическая работа № 5***  Тема 4.1 Кадровое обеспечение  предпринимательской деятельности. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 2,4,7 | **2** | 3 |
| ***Практическая работа № 6***  Тема 4.2 Расчет заработной платы. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 10,11 | **2** | 2 |
| Тема 4.3 Расходы. Издержки. Доходы. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 | 2 | 2 |
| Тема 4.4 Прибыль. Рентабельность. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 7-12 | 2 | 3 |
| ***Практическая работа № 7***  Тема 4.5 Учёт и отчётность предпринимательской деятельности. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 9-10 | **2** | 2 |
| Раздел 5. Организация маркетинга в системе предпринимательства | Тема 5.1 Маркетинг. Цели маркетинга. Сегментация рынка. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 10-12 | 2 | 2 |
|  | Тема 5.2 Цена. Ценообразование. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР1-3,5 | 2 | 2 |
| Раздел 6. Хозяйственные договора в  предпринимательской деятельности | ***Практическая работа № 8***  Тема 6.1 Оформление первичной документации. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 7-12 | **2** | 2 |
| Раздел 7. Риск в деятельности  предпринимателя | Тема 7.1 Предпринимательский риск. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР1-3,5 | 1 | 2 |
| Раздел 8. Создание  собственного бизнеса | Тема 8.1 Бизнес-план. | ОК 1-11  ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-  3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5  ЛР 3,12 | 2 | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | |  | **2** |  |
|  | |  | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет Социально-экономических дисциплин

# Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

- комплект учебно-методической документации.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор;

- набор слайдов (мультимедиа презентаций) по темам учебной дисциплины.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Е. Кузьмина. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Изд. Юрайт, 2023. – 469.

2. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / В.Н. Шитов. – Ростов на дону: Феникс, 2021. – 413.

**Дополнительные источники:**

1. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Е. Кузьмина. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2023. – 469.

2. Курс предпринимательства. / Под ред. Горфинкеля Б.Я. М.: Финансы. 2015. Гл. 2. с. 32 - 52.

3. Лопарева, А.М. Бизнес-планирование: учебно-методический комплекс // А.М. Лопарева. – М.: Форум, 2011. – 144.

4. Матвеева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности потребительских знаний: Олимпиадные задания / Т.М. Матвеева, Е.В. Кузнецова. – М.: Вита-пресс, 2014. – 128.

5. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности краткий курс. – М: Форум, 2016. (Профессиональное образование)

6. Анюхин Б.А. Государственное регулирование предпринимательства. М. – 2016.

**Нормативно-правовые акты:**

1. Конституция РФ;

2. Трудовой кодекс РФ;

3. Гражданский кодекс РФ;

4. Гражданско-процессуальный кодекс РФ;

5. Кодекс об административных правонарушениях;

6. ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»;

7. Закон РФ «О коллективных договорах и соглашениях»;

8. Закон РФ «О защите прав потребителей».

**Интернет-ресурсы:**

1. www.law.catalaw.com

2. www.hro.org

3. http.//dbs/demos.su/

4. www.intelpro.ru

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

**Контроль и оценка результатов** освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| **Освоение знаний:**  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. | *Оценка результата выполнения практической работы*  *зачет* |
| 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 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  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.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.  **Личностные результаты:**  ЛРв01 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;  ЛРв02 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;  ЛРв03 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;  ЛРв04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;  ЛРв05 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;  ЛРв06 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;  ЛРв07 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;  ЛРв08 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;  ЛРв09 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;  ЛРв 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;  ЛРв 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;  ЛРв 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.  **освоение знаний:**  систему и структуру предпринимательской деятельности РФ;  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;  основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;  права и обязанности индивидуального предпринимателя;  основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности;  особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;  основные понятия и принципы коррупции.  **освоение умений:**  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;  составлять бизнес-план для предпринимательской деятельности. | *Оценка результата выполнения практической работы*  *зачет*  *выполнение внеаудиторной самостоятельной работы,*  *оценка результатов деятельности студентов на практических занятиях и контрольных работах*  *выполнение внеаудиторной самостоятельной работы,*  *оценка результатов деятельности студентов на практических занятиях и контрольных работах*  *выполнение внеаудиторной самостоятельной работы*  *выполнение внеаудиторной самостоятельной работы,*  *оценка результатов деятельности студентов на практических занятиях и контрольных работах*  *Устный опрос*  *Индивидуальные задания Тестирование*  *Устный опрос*  *Индивидуальные задания Тестирование*  *ДЗ* |

**Разработчики:**

Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Дмитриевский аграрный колледж»

Преподаватель Серебровская Е.А.