**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** освоения учебной дисциплины является: формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии.

 **Задачи освоения учебной дисциплины:**

* приобретение систематизированных знаний об управлении процесса бизнес-планирования;
* овладение практическими навыками бизнес-планирования, методами и способами разработки бизнес-плана;
* проведение проектного анализа при создании или развитии предприятия индустрии организации обслуживания в общественном питании

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**уметь:**

* анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;
* организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;
* контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

**знать:**

* правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ
* методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.
	1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Введение в предпринимательство

Раздел 1. Бизнес-планирование в индустрии организации обслуживания в общественном питании

1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.

1.2 Анализ внутренней среды предприятия

1.3 Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

1.4 Исследование конкурентной среды

1.5 Ценовая политика в системе бизнес-планирования

1.6 Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама

1.7 Производственный и организационный планы предприятия

1.8 Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками