

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Дисциплина: ОП.10 Основы бизнеса

Квалификация выпускника – менеджер

Форма обучения – очная

Вид занятия: семинарское занятие (2ч)

Раздел 1 Организационно-правовые формы бизнеса

Цели:

- **обучающая:** углубление, систематизация, закрепление знаний, проверка знаний, развитие культуры речи, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, отвечать на вопросы слушателей, выслушивать других, задавать вопросы.
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности; воспитывать умение работать самостоятельно.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Ход занятия

Задание № 1. Вопрос семинарского занятия раскрыть в письменном виде записав в конспект.

Вопрос семинара соответствует № по – порядку студента группы в алфавитном порядке. Например: Бутор Д. №1, Гноевая №2 и т.д.

Вопросы семинара:

1. Условия осуществления предпринимательского бизнеса
2. Физическое и юридическое лицо как субъект предпринимательского бизнеса.
3. Понятие предприятия
4. Классификация предприятий
5. Единоличное владение, его преимущества и недостатки

6. Товарищество (партнерство), его особенности

7. Корпоративная форма организации предпринимательской деятельности

Задание 2. Оформить реферат.

Рекомендации по оформлению

Вопрос оформляется на листе формата А4 и выполняется на государственном языке. Ответ должен быть аккуратно оформлен, грамотно напечатан шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14. Поля - левое - 30 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, правое - 10 мм. Межстрочный интервал -1,5. Абзац -1,25.

Темы рефератов:

1. Условия для развития бизнеса в ДНР
 2. Место и роль бизнеса малого бизнеса в рыночной экономики
 3. Теневой бизнес и его последствия для экономики ДНР

Задание № 3: Бизнес- тренинг

«Ресторанчик»

1. Создайте свой ресторан, кафе. Выбирает название предприятия и распределяет роли директора, бухгалтеров и шеф-поваров в(«креативщиков»).
 2. Придумайте фирменные блюда предприятия
 3. Создайте рекламу для своего блюда (ресторана)
 4. Бухгалтер ведет учет затрат на производство
 5. Определите себестоимость своих блюд, рассчитайте прибыль или убытки, а также необходимое количество продаж, для выхода фирмы на самоокупаемость.

Паспорт фирмы

Название фирмы	
Директор фирмы	
Сотрудники фирмы	

Расчет затрат на производство

Учет расходуемых ингредиентов на приготовление 1 порции

Расчет себестоимости, прибыли (убытков)

(1 час = 200 руб.)

Предполагаемая цена одного изделия $P = ?$

Предполагаемое количество проданных изделий $Q =$

?

Преодолеваемый доход от продажи $P^*Q =$

?

Прибыль равна разности между доходом и всеми затратами на производство (