

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

7.Корпоративная форма организации предпринимательской деятельности

Рекомендации по оформлению

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

«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	

Учет расходуемых ингредиентов на приготовление 1 порции

[illegible]

Прибыль равна разности между доходом и всеми затратами на производство (