

Практическое занятие № 7-8**Тема: Деловая игра «Создание собственного дела»**

Цель: усвоение практических навыков по организации и функционированию малого предприятия, развитие специальных и общих способностей, воспитание осознанного отношения к выбору профессии, эстетического вкуса, культуры труда и обслуживания, этики служебных отношений, формирование профессиональных интересов.

Оборудование: плакат с названием игры и эпиграфом, компьютер, электронные носители, банк оформления проекта, презентации каждой фирмы, меню заведения, грамоты по номинациям, оформление каждой фирмы.

Ход занятия**Задание № 1: Основные этапы создания собственного бизнеса**

Заполнить вторую колонку таблицы

Основной этап	Ваш предполагаемый бизнес
1. Определитесь с выбором бизнеса, которым вы хотели бы заняться.	Кофейня (пирожковая ресторан)
2. Проведите анализ своих будущей сферы деятельности, потенциальных клиентов, конкурентов, условий лицензирования и налогообложения.	привнести на рынок что-то свое новое, что-то, что будет пользоваться спросом. Например кофе с разными вкусами и разноцветной пенкой и т.д.
3. Определите организационно-правовую форму вашей будущей компании (т.е. ИП, ООО, др.).	ИП
4. Оцените возможное расположение компании. Проверьте физическое состояние помещений, их пригодность, наличие транспортных потоков, развязок и мест для парковки. Определите стоимость коммунальных услуг.	В центре города, транспортные потоки пересекаются. Имеются места для парковки. Ком услуги средние.
5. Раздобудьте необходимый стартовый капитал.	Собственные наличные средства
6. Выберите название вашей компании.	Кофейный дворик

8. Получите все необходимые разрешения и разрешающие документы от соответствующих организаций.	Договор аренды (если арендуете) Договор на вывоз мусора, Два договора с водоканалом: на отопление, горячую воду и отдельный договор на холодную воду, Договор на электричество, Разрешение на вывеску, если она есть. Медицинские книжки для всех сотрудников или для ИП, если он работает сам. договор на проведение дератизации и дезинфекции;
9. Зарегистрируйте в установленном порядке вашу компанию.	Зарегистрируйте в установленном порядке вашу компанию. Зарегистрируйтесь в налоговой и в пенсионном фонде. Откройте банковский счет. Подыщите такой банк и такие виды услуг, которые более всего отвечают вашим запросам.
10. Зарегистрируйтесь в налоговой инспекции и в пенсионном фонде.	систем налогообложения: ОСН – устанавливается по умолчанию, если не выбрана какая-то другая. Надо платить НДФЛ, НДС, налог на прибыль, налог на имущество т.д. – в зависимости от организационно-правовой формы. УСН – если численность штата до 100 человек, годовой доход – до 150 млн рублей, остаточная стоимость основных средств – до 150 млн рублей. ЕНВД – если численность штата до 100 человек, зал обслуживания посетителей — до 150 кв. м. ПСН – только для ИП при штате до 15 человек, годовой выручке — до 60 млн рублей, зале обслуживания посетителей — до 50 кв. м. Рекомендуемая система налогообложения для пекарни – ЕНВД. При определенных условиях оптимальной может оказаться иная форма налогообложения: ПСН и

	УСН «доходы минус расходы» со ставкой 15%.
11. Откройте банковский счет. Подыщите такой банк и такие виды услуг, которые более всего отвечают вашим запросам.	Первый республиканский банк
12. Составьте штатное расписание, разработайте должностные инструкции (функциональные обязанности) и программу подготовки кадров.	Директор Бухгалтер Администратор Кассир Менеджер по закупкам Уборщица Охранник Официант
13. Приобретите необходимые помещения, оборудование, мебель, вывески (рекламные щиты, знаки), принадлежности, складские помещения.	Минимальная площадь помещения под кофейню – 50 кв. м, рекомендуемая – 100 кв. м (рассчитано примерно на 40 человек, без учета кухни). Размещение кофейни возможно в отдельно стоящем здании, пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, торговых центрах, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. Необходимое оборудование: кофемашина – от 3 штук; кофемолка; холодильник; смягчитель воды; посудомоечная машина; соковыжималка; стенды, витрины, в том числе холодильные (для пирожных); миксер; блендер; микроволновая печь; кондитерская печь (если планируется собственное производство десертов); мебель для персонала и посетителей;

	телевизор (желательно).
14. Отпечатайте визитные карточки, фирменные бланки и т.д.	Визитные карточки нужны, чтобы в лаконичной форме представить информацию о владельце. Там указываются имя и фамилия, а также контакты для связи (телефон, электронная почта, мессенджеры). Строгих требований к оформлению личных визиток нет, но они должны быть читабельны и привлекательны. Учитывается цвет, шрифт, размер, фон, материал и т.д.
15. Определите часы работы вашего предприятия.	С 8:00 до 23:00
16. Наймите необходимый вам персонал, используя современные методы подбора и найма персонала.	Различают точечный, индивидуальный и массовый подбор. Также существуют внешний (реализуемый благодаря кадровым агентствам, рекрутинговым компаниям) и внутренний подбор (осуществляется внутри фирмы с помощью отдела кадров, службы по работе с персоналом, HR-менеджеров). Источник: https://www.gd.ru/articles/10621-metody-podbora-personala Любое использование материалов допускается только при наличии гиперссылки
17. Рекламируйте ваше новое предприятие, продукцию, услуги, персонал.	В рекламе минимум слов и яркое изображение; призыв действовать (Заходи, кофе у тебя в руках и т.д), подарок, обозначение проблемы (Хочешь бесплатное кофе? Назови кассиру кодовое слово и т.д)

Вывод:

Преподаватель

Ю.Е. Хитрова