

Методическая разработка сквозного задания разработана по дисциплине ОП010 «Основы предпринимательской деятельности» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и специальности на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Методическая разработка сквозного задания разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов по профессии и специальностям.

Сквозные задания направлены на более глубокое изучение дисциплины. Выполняются обучающимися самостоятельно под контролем преподавателя. Выполнение задания происходит в течение всего курса изучения дисциплины. Охватывает все изучаемые темы дисциплины.

Данные задания способствуют более глубоким теоретическим выводам обучающиеся приходят самостоятельно в результате собственной мыслительной деятельности, анализа собственного практического опыта. Это дает глубокое и осмысливание знаний, вызывает удовлетворение обучением, что помогает решить еще одну важную задачу обучения - создание мотивации к совершенствованию, формирование положительного отношения к методам активного обучения.

Организация-разработчик: ГБПОУ АО Плесецкий торгово – промышленный техникум.

Разработчики: Дзюба Елена Ивановна преподаватель

Рассмотрено и рекомендовано
к использованию на заседании
методической комиссии техникума
протокол № _____
от « ____ » _____ 2018 _____

(подпись) (председатель методической комиссии)

Методическая разработка сквозного задания на примере задания для дисциплины Основы предпринимательства

Тема задания: «Разработка бизнес - плана».

Дидактические цели:

1. **Обучающая цель:** Разрабатывать бизнес – планы, как документа, необходимого для полноценного предпринимательства.
2. **Развивающая цель:** Способствовать развитию памяти, внимания, интереса к предмету; формировать предпринимательское сознание и специальные компетенции будущего специалиста на основе базовых и профессиональных компетенций:
 - 1) Коммуникативных: обосновывать суждения - владеть приемами краткого развернутого устного ответа.
 - 2) Информационных: развивать потребность в самостоятельном поиске и выборе необходимой информации в соответствии с заданием.
 - 3) Технологических: организовывать учебную деятельность во фронтальном режиме; использовать в работе структурно-логическую последовательность.
 - 4) Социальных: решать учебно-познавательные примеры в малой группе, выявлять социальную значимость рассматриваемых фактов.
 - 5) Рефлексивных: уметь выделять узловые моменты своей или чужой деятельности как целого, оценивать результативность работы на уроке.
3. **Воспитательная цель:** Способствовать формированию гражданской позиции и профессиональных качеств социально-активной личности; воспитывать чувство национальной гордости за достижения в развитии предпринимательства в России и в Архангельской области.
4. **Профессиональные компетенции:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

 - разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес -идеи;
 - формировать инновационные бизнес- идеи на основе приоритетов развития Архангельской области;

- ставить цели в соответствии с бизнес- идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства;
- готовить пакет документов для лицензирования деятельности
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- организовывать учет хозяйственных операций, формировать финансовую отчетность;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; - оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынке; - формировать стратегию конкурентоспособности;
- составлять бизнес- план- план на основе современных программных

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия, функции и виды предпринимательства;
- задачи государства и Архангельской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
- особенности предпринимательской деятельности в Архангельской области в условиях кризиса;
- порядок разработки и реализации предпринимательских идей;
- приоритеты развития Архангельской области как источника формирования инновационных бизнес- идей;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его

- создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно- правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
 - правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;
 - порядок лицензирования отдельных видов деятельности; - деятельность контрольно- надзорных органов, их права и обязанности;
 - юридическую ответственность предпринимателя;
 - нормативно- правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
 - формы государственной поддержки малого бизнеса;
 - систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
 - перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;
 - порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
 - виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;
 - порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;
 - методы анализа рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявления потребителей и их основных потребностей;
 - стратегии повышения конкурентоспособности;
 - сущность и назначение бизнес- плана, требования к его структуре и содержанию;
 - методики составления бизнес- плана и оценки его эффективности

Методические указания

1. Задание – составить бизнес план для предприятия общественного питания, выбранной самостоятельности направленности и типа.

2. Выполняется в два этапа. На первом – все задания оформляются в отдельной тетради. Преподаватель оценивает их. Каждое задание на отдельной странице. Содержание задания выдает преподаватель. Задания нумеруются. При невыполнении каких – либо заданий, студент обязан самостоятельно выполнить их на соответствующе странице и отдать на проверку преподавателю. Если ответ на задание превышает страницу, то необходимо добавить листы. Но нумерация заданий не должна нарушаться. На втором этапе – оформляется бизнес – план, в том числе и экономическая расчетная часть, на бумаге формата А-4 в электронном виде.
3. К бизнес – плану прикладываются документы:
 - устав предприятия или учредительный договор
 - должностные инструкции
 - трудовой договор (заполненный образец)
 - заявление на субсидию (заполненный образец)
 - выполненное сквозное задание в тетради
 - меню, фото блюд (по возможности)
 - реклама предприятия
4. Студент защищает свой бизнес – план на последнем уроке дисциплины – дифференцированном зачете. Оценивается. Эта работа является приоритетной при оценивании студента по дисциплине.
5. Необходимый материал студент ищет самостоятельно. Проводит отбор литературы и источников.
6. Необходимо руководствоваться информацией на сайте техникума – студенту - раздел методическая копилка- дисциплина ОП 010
7. Оценивается по пятибалльной системе.
8. Задания выдаются преподавателем после изучения соответствующей темы.

План сквозного задания.

1. Направление направленности. Код деятельности по ОК ВЭД – 2 (найти в Интернете). Указать сильные и слабые стороны.
2. Организационно – правовая форма. Название полное и сокращенное. Количество лиц. Сильные и слабые стороны выбранной формы предпринимательской деятельности. Структура предприятия.
3. Бизнес - идея. Основная цель создания бизнеса. Конкурентное преимущество выбранного бизнеса.
4. Предпринимательские риски. Виды возможных рисков в вашем бизнесе. Назовите способы, предотвращающие риски.
5. Назвать личные факторы, способствующие занятию бизнесом. (перечислить, что вы считаете в вашем характере благоприятствует бизнесу, а что мешает).
6. Лицензирование вашего бизнеса. Нужна ли лицензия? Кто выдает? Для чего выдают? Содержание лицензии. Санитарно – эпидемиологическое заключение- Кто выдают? Где выдают в Плесецке? Для чего выдают? Содержание заключения.
Порядок регистрации предприятия без образования юридического лица.
Перечислить последовательность. Заполнить заявление по форме Р21001
7. Порядок оформления земли под строительство. Этапы. Виды необходимых документов. Порядок регистрации в Архангельской области.
8. Порядок регистрации предприятия. Последовательность этапов.
9. Перечислить документы, необходимые на момент открытия предприятия.
10. Контрольно – надзорные органы Плесецкого района. Перечислить.
11. Порядок уведомления о начале предпринимательской деятельности на портале ГОСУСЛУГ.
12. Разработка учредительного договора. Случаи его разработки. Содержание.
13. Устав предприятия. Случаи его разработки. Разделы.
14. Методы поддержки малого бизнеса в Плесецком районе.
15. Предоставление субсидий в Плесецком районе.
16. Оформление заявления на субсидию.
17. Виды средств предпринимателей – собственные, заемные, привлеченные.

- 18.Кредитование малого бизнеса. Документы. Порядок получения кредита.
- 19.Бизнес – план. Назначение. Структура.
- 20.Оформление титульного листа. Содержание разделов бизнес – плана: описание предприятия, маркетинговый план.
- 21.Содержание разделов бизнес – плана: производственный план, организационный план, финансовый план, приложение.
- 22.Содержание разделов бизнес – плана: оценка рисков, самооценка.
- 23.Составление трудового договора.
- 24.Разработка и оформление должностных инструкций
- 25.Самоанализ бизнес – плана. Установить степень достаточности и реальности, возможности практического применения.

Пояснение.

Изучение дисциплины ОП 010 Основы предпринимательства производится после изучения курса дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга». В других случаях применение данных заданий будет нецелесообразно.

Требования к бизнес – плану.

1. Бизнес – проект должен отвечать на вопросы: где, когда и в каких допустимых объемах целесообразно расходовать имеющиеся или привлекаемые ресурсы с максимальной отдачей их использования.
2. Содержание должно соответствовать действующему законодательству Российской Федерации.
3. Необходимо учитывать текущие тенденции в бизнесе.
4. Проект могут разрабатывать как отдельные обучающиеся, так и группами по два человека.
5. Оформление черновой тетради бизнес – плана должно быть аккуратным. Последовательным. Все документы должны быть заполнены и оформлены в соответствии с требованиями документооборота в нашей стране.

6. Бизнес – план должен иметь все расчеты экономически обоснованные.

Содержание отдельных заданий.

1. Титульный лист должен содержать: наименование проекта, разработчики, исполнители. Общая стоимость проекта. Срок окупаемости. Адрес. Дата разработки. Телефоны разработчиков.
2. Резюме бизнес – плана содержит: Название проекта. Юридические и физические лица. Суть проекта. Период реализации. Этапы реализации. Преимущество. Источники финансирования. Показатели эффективности проекта: срок окупаемости, норма доходности, объем производства (по возможности). Местонахождение производства. Количество рабочих мест. ценность проекта для социально – экономического развития региона, поселка.
3. Описание предприятия: дата создания, юридическая форма, учредители, объем производства, структура управления, состав персонала, наличие квалифицированных кадров, перспективы развития предприятия. Резюме.
4. Маркетинговый план: оценка рыночных и маркетинговых возможностей, описание товаров, проектируемых к производству. Анализ рыночной цены товара на основе метода безубыточности и определение целевой прибыли предприятия (после изучения соответствующих тем по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»). Оценка конкурентной позиции на рынке. Конкурентные преимущества. Определение и прогнозирование спроса на продукцию. Определение емкости рынка. Каналы продвижения продукции до потребителя. Рекламная стратегия. Стратегия сбыта продукции. Резюме.
5. План производства: Вид продукции и первый год её реализации (План по месяцам). Источники и объем требуемых средств.
6. Организационный план: Организационная структура, план персонала, сроки ввода рабочих мест (график).
7. Анализ рисков: поэтапная оценка рисков и мер снижения возможных потерь.
8. Финансовый план.

Себестоимость производства продукции и смета общих расходов оформляется в виде таблицы.

Статьи затрат	На единицу продукции	Общие затраты	В том числе по периодам
Объем продаж			
Условно – переменные затраты В том числе: - сырье и материалы - заработная плата - начисление на ФОТ - транспортно – заготовительные расходы - электроэнергия, вода, тепло и т. д			
Условно – постоянные затраты В том числе: - аренда - зарплата управленческого персонала - начисление на ФОТ - - амортизация - коммунальные платежи - общепроизводственные затраты - расходы на рекламу - расходы на обучение персонала и др.			
Выплата кредита и процент по нему			
Итого себестоимость			

Цена реализации единицы продукции рассчитывается по формуле:

$$Ц = C / (1 - Пр) = \dots\dots\dots \text{руб.}$$

Где:

C- себестоимость производства единицы продукции

Пр – минимально приемлемая доля прибыли в цене единицы продукции

Отчет о прибылях и убытках (первый год реализации проекта):

показатели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	год
Чистая сумма продаж													
Затраты на производство – всего													

В том числе:															
- материалы															
- зарплата															
- начисления															
- аренда															
-амортизация															
-коммунальные платежи															
-общепроизводственные затраты															
- проценты по кредитам															
- прочие															
Прибыль															
Налог на прибыль															
Чистая прибыль															
Чистая прибыль с нарастающим итогом															

Баланс денежных расходов и поступлений:

Наименование статьи	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв
1. Денежные средства в наличии на начало периода				
2. Поступление денежных средств – всего				
В том числе:				
- выручка от реализации				
-- кредиты				
- прочие поступления				
3. Текущие платежи на сторону – всего				
В том числе:				
- материалы				
- заработная плата				
- арендная плата				
- проценты за кредит				
- коммунальные услуги				
- общепроизводственные расходы				
- реклама, консультации				
- прочие расходы				
4. Платежи на сторону – всего, в том числе				

- покупка оборудования				
- выплата основных сумм по кредиту				
-резервы				
-прочие расходы по организации деятельности				
- доход инвестора				
5. Всего платежей на сторону (стр.3 + стр.4)				
6. Денежные средства на конец периода				
7. (стр.1 + стр. 2 – стр.5)				

Расчет безубыточности и запаса финансовой прочности:

Показатели	Год
1. Объем продаж. руб	
2. Условно – постоянные затраты. Руб.	
3. Удельный вес условно – переменных затрат в объеме продаж	
4. Точка безубыточности, руб	
5. Запас финансовой прочности, руб (стр.1-стр4)	
6. Коэффициент финансовой прочности	

Точка безубыточности в единицах продукции = (затраты постоянные)/ (Цена – Затраты переменные)= ...ед.

Точка безубыточности (в суммарном выражении):

(Затраты постоянные) / (1- Удельный вес переменных затрат в объеме продаж) = ... руб

Период окупаемости: (Исходная сумма инвестиций в проект) / (Сумма чистой прибыли) = Месяцев

Заключение. Выдаваемое преподавателем

1. Подготовленный бизнес – план реален. В нем предусмотрены необходимые производственные мощности, финансовые, материальные и трудовые ресурсы для производства планируемого объема и перечня товаров и услуг. Маркетинговая проработка подтверждает правильность выбора производства данного вида продукции, данного сектора рынка. Продукция может быть конкурентоспособной. Вложение средств окупится в приемлемые сроки. Возвратность кредита обеспечивается. Проект может быть представлен потенциальному инвестору, деловым партнерам и другим организациям и лицам, заинтересованным в реализации данного проекта.

Работа Оценивается на «отлично».

2. Бизнес – план нуждается в доработке по ряду позиций и в таком виде предъявлять его нецелесообразно.

Работа оценивается на

Преподаватель должен дать подробное описание недоработок проекта. Это дает возможность студенту впоследствии доработать его.

Используемые источники:

Нормативные документы:

1. Гражданский Кодекс Российской Федерации.
2. ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 25.12.2009г.
3. ГОСТ Р 52001-2003 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества» Постановление Госстандарта РФ от 28 июня 2003г. 3 253 – ст.
4. Закон РФ «Об внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 25.10.2004 №126-ФЗ.
5. Порядок проведения поверки средств измерений. Приказ Госстандарта РФ от 26.11.2001 № 476
6. ФЗ РФ от 27.12.2002г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании» (в ред. Федеральных законов от 01.05.2007 №65-ФЗ, от 01.12.2007г. № 303-ФЗ, 28.09.2010 №243-ФЗ)
7. ГОСТ 3.1129-93 Единая система технологической документации. Общие правила записи технологической информации в технологических документах на технологические процессы и операции.
8. ГОСТ 3.1201-85 ЕСТД. Система обозначения технологической документации
9. ГОСТ Р ИСО 9001-2001 Системы менеджмента качества. Требования.
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 Перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации и единый перечень продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации соответствия.
11. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036 в ред. от 10.05 2007 № 276 Правила оказания услуг общественного питания.
12. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

13.ГОСТ Р 50764 Услуги общественного питания. Общие требования.

Учебники:

1. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/ Л.Н.Череданова - 2-е изд.- М.: Академия, 2008.- 176с.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Р\на\Дону Феникс. 2011
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет М.Академия. 2010

Учебное пособие

1. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании Р\на\Д феникс 2010

Дополнительные источники

1. Журналы «Спрос», «Общественное питание»

Интернет – ресурсы

1. <http://yandex.ru/yandsearch> ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 25.12.2009г
2. <http://www.for-expert.ru/zashchita> Государственные стандарты Российской Федерации
3. <http://prepoddog.narod.ru/Normativs/GOSTS/> Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 52113-2003 "Услуги населению. Номенклатура показателей качества"
(утв. постановлением Госстандарта РФ от 28 июля 2003 г. N 253-ст)
4. <http://www.lcard.ru/> Порядок проведения поверки средств измерений
5. <http://www.rsk-k.ru/zak.html> Закон РФ от 2.06.2008 №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
6. <http://www.referent.ru/1/106101> ФЗ РФ от 27.12.2002г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании» (в ред. Федеральных законов от 01.05.2007 №65-ФЗ, от 01.12.2007г. № 303-ФЗ, 28.09.2010 № 243-ФЗ)
7. <http://www.i-mash.ru/normatdok/gosty/estd/> ГОСТ 3.1129-93 Единая система технологической документации. Общие правила записи технологической информации в технологических документах на технологические процессы и операции.
8. <http://www.gosthelp.ru/text/GOST3120185ESTDSistemaobo.html> ГОСТ 3.1201-85 ЕСТД. Система обозначения технологической документации
9. <http://www.remstroybaza.ru/---9001-2001-istemi-menedjmenta-kachestva-rebovaniya.html> ГОСТ Р ИСО Системы менеджмента качества. Требования.
10. <http://base.consultant.ru/> Постановление Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 Перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации и единый перечень продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации соответствия.
11. <http://blankinew.narod.ru/> Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036 в ред. от 10.05 2007 № 276 Правила оказания услуг общественного питания.

12. <http://gost.ruscable.ru/cgi-bin/catalog/> ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.\
13. <http://www.afc-restaurants.ru/articles/> ГОСТ Р 50764 Услуги общественного питания. Общие требования.
14. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
15. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
16. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opec.ru>