**«Свой бизнес «Открываем пекарню»**

Цель: Формировать знания детей по теме ***«что такое бизнес»***, о труде работников пекарни: пекаря, продавца-кассира.

**Программное содержание:**

**Образовательные:**

1. Формировать знания детей о работе работников пекарни.
2. Формировать представления детей о производимой продукции в пекарне.
3. Закреплять представления детей о сущности экономических явлений и понятий

**Развивающие:**

1. Развивать умение распределять роли, самостоятельно создавать для задуманной темы игровую обстановку.
2. Развивать умение творчески развивать сюжеты игры.
3. Развивать логическое мышление, учить устанавливать причинно-следственные связи.

**Воспитательные:**

1. Воспитывать уважительное и вежливое отношение к работе пекаря, продавца-кассира. вызвать у детей интерес к профессии пекаря.
2. Воспитывать культуру поведения в общественных местах, дружеские взаимоотношения.

**Главная задача бизнес-плана - убедить потенциальных партнеров, что это интересный с точки зрения инвестиций проект, который окупит вложенные деньги и силы.**

Ход

Воспитатель: Ребята, какие профессии вы знаете? Назовите профессии ваших родителей. *(ответы детей)*

Воспитатель: Для чего взрослые работают? *(чтобы получать зарплату, деньги)* Для чего взрослым нужны деньги? *(чтобы покупать продукты, одежду, оплачивать коммунальные услуги, ездить в отпуск на море, покупать нам игрушки и др.)*.

Воспитатель: А все ли взрослые работают на заводах, в магазинах, в офисах или больницах, на разных предприятиях? *(ответы детей)*. Некоторые взрослые работают сами на себя. Как называется такая профессия? *(ответы детей)*. Взрослые, которые работают сами на себя, называются предпринимателями или частными предпринимателями. А дело, которым занимается частный предприниматель, называется бизнес, малый бизнес: малый бизнес – это производство и продажа товара в небольших количествах, а большой бизнес – это продажа товара в больших количествах.

Приведите примеры малого бизнеса.

*(ответы детей: мини-маркет, парикмахерская, салон красоты, магазин, пекарня, ресторан, гостевой дом и др.)*

Воспитатель: А что необходимо для того, чтобы открыть свой бизнес и стать предпринимателем? *(ответы детей)*

Воспитатель: Что такое деньги? Какие бывают деньги?

*(ответы детей: бумажные 50, 100, 500, 1000, 5000 рублей и металлические монеты 1, 2, 5, 10 рублей)*

Воспитатель: Для чего нужны деньги предпринимателю?

*(ответы детей: чтобы арендовать помещение, закупить оборудование, материалы, создать рекламу и т.п.)*

Воспитатель: А вы хотели бы организовать свой бизнес? Чем бы вы хотели заниматься? *(ответы детей)*.

Воспитатель: Я вам предлагаю открыть свою пекарню, согласны? Как вы думаете, почему именно пекарню?

*(ответы детей: горячие пирожки, свежеиспеченный хлеб- это вкусно, без хлеба нельзя прожить, и взрослые и дети любят свежие булочки, пряники, печенье, торты и другие сладости)*.

Воспитатель: Правильно, а что же мы будем продавать в нашей пекарне? Как будет называться наша пекарня? А где мы возьмем деньги для открытия нашей пекарни? *(ответы детей)* Какое оборудование нам понадобится? Кто будет работать в нашей пекарне?

Воспитатель: Но, только что же нам нужно, чтобы наша пекарня заработала?

1. Нужно решить, где мы будем делать выпечку? У нас уже может быть готовое здание, а также можно взять здание ***«в аренду»***, то есть оно нам не будет принадлежать, и мы будем им пользоваться за деньги.
2. Из чего мы будем готовить. Продукты нужно купить, а для этого то же нужны деньги. Где же мы их можем взять изначально? Дети, помните, есть такое место – банк. Там нам могут дать деньги ***«в кредит»*** и потом мы будем постепенно отдавать им их из тех денег, что заработаем.
3. Кто будет работать у нас в пекарне? Обычно поваров нанимают и платят им зарплату. Сегодня поварами побудем все мы.
4. Для чего мы будем все выпекать? Правильно, чтобы продать и получить деньги. А это значит, что нужно договориться с магазином, в котором будут продавать нашу выпечку.

Воспитатель: План готов, приступим? Но сначала отгадайте загадку.

Из меня пекут ватрушки, и оладьи, и блины,

Если скушать все хотите-приготовить меня должны. *(Тесто)*

Воспитатель: Правильно, это тесто. В пекарне всё делают из него. Давайте же мы с вами его приготовим.

*(пальчиковая гимнастика****«Готовим тесто»****)*

Муку в тесто замесили

И из теста мы слепили

Пирожки и плюшки,

Сладкие ватрушки,

Булочки и калачи,

Все мы испечем в печи.

Очень вкусно!

Воспитатель: А теперь пройдите за столы, займемся выпечкой.

*(на столе у каждого ребенка доска, мука, вода, соль для приготовления теста)*

Воспитатель: А теперь представьте, что сейчас перед вами лежит тесто, оно пока такое твёрдое и его нужно замесить, чтобы оно стало мягким и пластичным.

Воспитатель: Постарались, молодцы, устали? А теперь давайте оставим пока наше тесто ***«подходить»*** и немного разомнёмся.

Физкультминутка

Вырос в поле колосок, *(дети сидят на корточках)*

Он не низок, не высок. *(постепенно поднимаются)*

Налетел ветерок, закачался колосок *(поднимают руки вверх, качают)*

Мы в поле придем, колоски соберем *(наклоны)*

Муки натолчем, каравай испечем *(кулачком стучат по ладони)*

Гостей приглашаем, караваем угощаем *(руки вперед, ладони вверх)*

Воспитатель: Вот и подошло наше тесто! Пора заняться выпечкой.

*(Предлагаю детям вылепить из размятого ранее пластилина пирожки, затем их складываем на поднос и отправляемв игрушечную духовку)*

Воспитатель: А пока пекутся наши пирожки, отгадайте мои загадки. Все отгадки вы найдёте у нас в пекарне.

Загадки

1. Разные, крученые, с начинкою, слоеные.

Вкусно-просто объеденье, это что? Это … *(печенье)*

2. Бисквит слоями сложенный, это вкусное… *(пирожное)*

3. Можно что-нибудь испечь для знакомства и для встречь,

Подружиться чтоб помог, сладки ипеку… *(пирог)*

4. В праздник я приду ко всем, я большой и сладкий.

Есть во мне орешки, крем, сливки, шоколадки. *(торт)*

5. Мы в пакете 100 нулей, с маком замечаем.

Бабушка, чаек налей, их сгрызем за чаем. *(сушки)*

Воспитатель: Вот и испеклись наши пирожки, теперь их нужно быстро продать, пока они горячие и свежие.

*(Устанавливается витрина с пирожками, касса с деньгами, выбирается из детей продавец, остальные дети — покупатели, которые получают игрушечные деньги. Покупатели выбирают пирожки и покупают их.)*

Воспитатель: Ну что, ребята, понравилось вам быть ***«бизнесменами»***?

Мы открыли собственную пекарню ***«Пирожок»***, выпекали первую партию пирожков, и как оказалось, это не так уж и просто, но вместе мы справились и теперь каждый из вас сможет иметь свой ***«малый бизнес»***. Вы молодцы, я вам всем говорю спасибо!

1. Выбрать вид бизнеса - пекарня
2. Описание продукта: детально описать услугу или товар, проанализировать его потенциал.

|  |
| --- |
|  |
| Вид бизнеса | | | Пекарня |
| Товар/услуга | | | Хлебобулочные изделия с необычными добавками, оформлением, которое может выбирать сам покупатель |
| Бизнес-модель | | | Разработка и продвижение продукта своими силами, производство сначала самостоятельно, затем с помощью частной фабрики, продажа и доставка |
| Актуальность | | | Торговля растет, интерес к кондитерским изделиям не снижается |
| Варианты | | | Расширять ассортимент, в перспективе продавать онлайн |

3. Анализ рынка: рассмотреть предложения конкурентов более детально.

4. Характеристики потенциальных покупателей: на кого ориентируетесь, кому предлагать свой товар или услугу.

5. Производственный план и расчет себестоимости:

* прямые затраты на производство, закупку сырья, упаковки
* оплата труда сотрудников
* косвенные затраты: аренда помещения, коммунальные услуги
* затраты на рекламу

6. План продвижения. Цель: успешно вывести товар га рынок и захватить свою долю потребителей.

7. Организационный план: описываем структуру компании (подразделения, состав, персонал) определить круг обязанностей и порядок взаимодействия.

8. Не забываем про налоги, для этого необходимо выбрать систему налогооблажения.