

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета агробиологии и
земельных ресурсов,
д.с.-х.н., профессор Есаулко А.Н.

«11» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.06 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» является формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний, практических умений и навыков бизнес-планирования в сфере пищевого производства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код(ы) и наименование(ия) индикатора(ов) достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Знания: – основы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в зависимости от его типа Умения: – использовать основы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в зависимости от его типа Навыки: – разработка концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулировка цели, задач, актуальности и ожидаемых результатов	
	УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Знания: – основ организации и координации работы участников проекта, а также обеспечения работы команды необходимыми ресурсами Умения: – применять основы организации и координации работы участников проекта, а также обеспечивать работу команды необходимыми ресурсами Навыки: – организация и координация работы участников проекта, обеспечение работы команды необходимыми ресурсами	
	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Знания: – методы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон Умения: – использовать методы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон Навыки: – преодоление возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
	УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Знания: – основы планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды Умения: – использовать основы планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды Навыки: – планирование командной работы, распределение поручений и делегирование полномочий членам	

		команды
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Знания: – основы использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития</p>
		<p>Умения: – использовать основы использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития</p>
<p>ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знания: – методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 8); – показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 9)</p>
		<p>Умения: – применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений (22.033 Е/01.7 У.8)</p>
	<p>Навыки: – разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.033 Е/01.7 ТД.6)</p>	
	<p>ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знания: – принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 5)</p>
		<p>Умения: – использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (22.033 Е/01.7 У.10)</p>
		<p>Навыки: – подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.033 Е/01.7 ТД.7)</p>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.06 «Бизнес-планирование пищевых производств» относится к обязательной части дисциплин.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 3 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 2 курсе.

Для освоения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин «Оптимизация производственных процессов производства напитков», «Современное технологическое оборудование».

Освоение дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» является основой для последующей подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также при подготовке к процедуре защиты и процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	72/2	4	18	-	50	-	зачет
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4	-	-	-	-
практической подготовки (при наличии)		2	6	-	14	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	72/2	-	-	0,12	-	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	72/2	2	4	-	62	4	зачет
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2	-	-	-	-
практической подготовки (при наличии)		-	2	-	18	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	72/2	0,2	-	-	0,12	-	-	-

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Теоретические основы бизнес-планирования	9	1	2		6	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1
2	Технология разработки бизнес-плана	13	1	4		8	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1
	Контрольная точка №1	14		2		12	Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1
3	Оформление и презентация бизнес-плана	11	1	4		6	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2
4	Финансирование бизнес-планов	11	1	4		6	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 ПК-4.1 ПК-4.2
	Контрольная точка №2	14		2		12	Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	УК-2.1 УК-2.2 ПК-4.1 ПК-4.2
	Промежуточная аттестация						Зачет	Перечень вопросов к зачету	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1 ПК-4.1 ПК-4.2
	Итого	72	4	18		50			

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия					
				Практические	Лабораторные				
1	Теоретические основы бизнес-планирования	8				8	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1
2	Технология разработки бизнес-плана	11	1	2		8	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1
3	Оформление и презентация бизнес-плана	8				8	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2
4	Финансирование бизнес-планов	11	1	2		8	Устный опрос, практико-ориентированные задания	Перечень вопросов для устного опроса, перечень практико-ориентированных заданий	УК-2.1 УК-2.2 ПК-4.1 ПК-4.2
	Контрольная точка по всем темам (аудиторная)	12				12	Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	УК-2.1 УК-2.2 ПК-4.1 ПК-4.2
	Промежуточная аттестация	18				18	Контрольная работа	Задание для контрольной работы студента заочной формы обучения	УК-2.1 УК-2.2 УК-3.2 УК-3.3 УК-6.1 ПК-4.1 ПК-4.2
		4						Зачет	Перечень вопросов к зачету
	Итого	72	2	4		62			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) <i>(вид интерактивной формы проведения занятий) / (практическая подготовка)</i>	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер- активных занятий / практическая подготовка		
		очная форма	заочная форма	очно- заочная форма
Теоретические основы бизнес-планирования	Сущность и особенности бизнес- планирования Цели, задачи и функции бизнес- планирования Классификация бизнес планов Исходная информация для написания бизнес-плана Особенности сбора и анализа инфор- мации для бизнес-плана Информационные ресурсы для биз- нес-планирования	1/-/-	-/-/-	
Технология разработки бизнес-плана <i>(лекция-визуализация)</i>	Этапы разработки бизнес-плана Характеристика разделов бизнес- плана Виды эффективности бизнес-плана Критерии эффективности бизнес- плана Система показателей эффективности бизнес-плана	1/1/1	1/1/-	
Оформление и презентация бизнес-плана <i>(лекция-визуализация)</i>	Методика составления бизнес-плана Характеристика стандартов состав- ления бизнес-плана Отраслевая специфика разработки бизнес-плана Требования к презентации бизнес- плана Способы оформления бизнес-плана	1/1/1	-/-/-	
Финансирование бизнес-планов <i>(лекция-визуализация)</i>	Виды источников финансирования инвестиционных планов Собственный капитал. Инвестиции. Кредит. Франчайзинг Особенности составления различных видов бизнес-планов	1/-/-	1/1/-	
Итого		4/2/2	2/2/-	

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий) / (практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий / практическая подготовка					
		очная форма		заочная форма		очно-заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб	прак	лаб
Теоретические основы бизнес-планирования	Практическое занятие. Теоретические основы бизнес-планирования (устный опрос и выполнение практико-ориентированных заданий)	2	-	-	-		
Технология разработки бизнес-плана	Практическое занятие. Технология разработки бизнес-плана (устный опрос и выполнение практико-ориентированных заданий)	4	2	2	2		
	Контрольная точка №1	2	-	-	-		
Оформление и презентация бизнес-плана	Практическое занятие. Оформление и презентация бизнес-плана (устный опрос и выполнение практико-ориентированных заданий)	4	2	-	-		
Финансирование бизнес-планов	Практическое занятие. Финансирование бизнес-планов (устный опрос и выполнение практико-ориентированных заданий)	4	-	-	-		
	Контрольная точка №2	2	-	-	-		
	Контрольная работа (аудиторная)	-	-	-	-		
Итого		18	4	4	2		

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к практическим занятиям	26	-	32	-	-	-
Подготовка к контрольным точкам (аудиторные контрольные работы)	24	-	12	-	-	-
Подготовка к контрольной работе	-	-	18	-	-	-
Подготовка к зачету	-	-	-	4	-	-
Итого	50	-	62	4	-	-

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств».
2. Методические рекомендации по изучению дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств».
4. Рабочую тетрадь для проведения практических занятий по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Теоретические основы бизнес-планирования	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
2	Технология разработки бизнес-плана	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
3	Оформление и презентация бизнес-плана	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
4	Финансирование бизнес-планов	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестр			
		1	2	3	4
УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Оптимизация производственных процессов производства напитков				
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий				
	Основы промышленного строительства				
	Преддипломная практика				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Менеджмент				
	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий				
	Основы промышленного строительства				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Менеджмент				
	Психология саморазвития личности				
	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Проектно-технологическая практика				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Менеджмент				
	Психология саморазвития личности				
	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Проектно-технологическая практика				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Психология саморазвития личности				
	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья				
	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Преддипломная практика				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий				

обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Основы промышленного строительства				
	Научно-исследовательская работа				
	Проектно-технологическая практика				
	Преддипломная практика				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Бизнес-планирование пищевых производств			+	
	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков				
	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения				
	Оптимизация производственных процессов производства напитков				
	Современное технологическое оборудование				
	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов				
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий				
	Основы промышленного строительства				
	Научно-исследовательская работа				
	Проектно-технологическая практика				
	Преддипломная практика				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс		
		1	2	3
УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Оптимизация производственных процессов производства напитков			
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			
	Основы промышленного строительства			
	Преддипломная практика			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Менеджмент			
	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			
	Основы промышленного строительства			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			

УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Менеджмент			
	Психология саморазвития личности			
	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Проектно-технологическая практика			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Менеджмент			
	Психология саморазвития личности			
	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Проектно-технологическая практика			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Психология саморазвития личности			
	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья			
	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Преддипломная практика			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			
	Основы промышленного строительства			
	Научно-исследовательская работа			
	Проектно-технологическая практика			
	Преддипломная практика			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Бизнес-планирование пищевых производств		+	
	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков			
	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения			
	Оптимизация производственных процессов производства напитков			
	Современное технологическое оборудование			
	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов			
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			
	Основы промышленного строительства			
	Научно-исследовательская работа			
	Проектно-технологическая практика			
	Преддипломная практика			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕЗАЧТЕНО».

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
Контрольная точка №1 по темам 1-2	Комплект контрольных заданий по вариантам	30
	<i>тестовые задания</i>	10
	<i>задачи</i>	20
Контрольная точка №2 по темам 3-4	Комплект контрольных заданий по вариантам	30
	<i>тестовые задания</i>	10
	<i>задачи</i>	20
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (<i>написание научной статьи</i>)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (max 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на практических занятиях (max 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам выполнения практико-ориентированных заданий и активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

1 балл – за оцененное на «хорошо» и «отлично» выполнение практико-ориентированных заданий;
0,5 балла – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение заданий (*max 12 баллов*).

1 балл – за активное участие в практическом занятии, проводимом в интерактивной форме (*max 3 балла*).

Критерии оценки контрольной работы (max 30 баллов)

Контрольная работа представляет собой комплект заданий, состоящий из двух частей:

1) теоретическая часть предназначена для оценки освоения знаний по лекционному материалу и включает в себя **10 тестовых заданий**, представленных в закрытой форме с выбором одного правильного ответа.

2) практическая часть предназначена для оценки приобретенных умений и навыков и включает в себя **10 практико-ориентированных заданий**.

Шкала оценки контрольной работы

Количество набранных баллов по результатам выполнения контрольной работы	Начисляемые баллы по балльно-рейтинговой системе	Оценка по 5-ти балльной шкале
Менее 10	0	2 (неудовлетворительно)
11-17	10	3 (удовлетворительно)
18-24	20	4 (хорошо)
Более 25	30	5 (отлично)

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать **до 60 баллов**. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Тестовые задания (знания – max 10 баллов) – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня теоретических знаний обучающегося.

Критерии оценки (1 балл за 1 верный ответ):

- 10 баллов** – в тесте 10 правильных ответов.
- 9 баллов** – в тесте 9 правильных ответов.
- 8 баллов** – в тесте 8 правильных ответов.
- 7 баллов** – в тесте 7 правильных ответа.
- 6 баллов** – в тесте 6 правильных ответа.
- 5 баллов** – в тесте 5 правильных ответов.
- 4 балла** – в тесте 4 правильных ответов.
- 3 балла** – в тесте 3 правильных ответов.
- 2 балла** – в тесте 2 правильных ответа.
- 1 балл** – в тесте 1 правильных ответа.
- 0 баллов** – в тесте нет правильных ответов.

Практико-ориентированные задачи (умения и навыки – max 20 баллов) – задачи, направленные на использование приобретенных умений и навыков в практической деятельности.

Критерии оценки (2 балла за 1 верный ответ):

- 20 баллов** – правильно решены 10 задач.
- 18 баллов** – правильно решены 9 задач.
- 16 баллов** – правильно решены 8 задач.
- 14 баллов** – правильно решены 7 задач.
- 12 баллов** – правильно решены 6 задач.
- 10 баллов** – правильно решены 5 задач.
- 8 баллов** – правильно решены 4 задачи.
- 6 баллов** – правильно решены 3 задачи.
- 4 балла** – правильно решены 2 задачи.
- 2 балла** – правильно решена 1 задача.
- 0 баллов** – задача не решена.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку научной статьи (max 15 баллов)**.

Научная статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки:

15 баллов – статья, объемом не менее 5 страниц, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов – статья, объемом не менее 4 страниц, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

5 баллов – статья, объемом не менее 3 страниц, представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает: посещение лекций (**max – 10 баллов**); результативность работы на практических занятиях (**max – 15 баллов**); контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**max – 30 баллов**); контрольную работу, выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации (**max – 30 баллов**); поощрительные баллы за написание научной статьи (**max – 15 баллов**)

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
Контрольная точка по всем темам дисциплины (аудиторная)	Комплект контрольных заданий по вариантам	30
	<i>тестовые задания</i>	10
	<i>задачи</i>	20
Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	30
	<i>тестовые задания</i>	10
	<i>задачи</i>	20
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (<i>написание научной статьи</i>)		15
Итого		100

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (max 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на практических занятиях (max 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам выполнения заданий в рабочей тетради и активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

1 балл – за оцененное на «хорошо» и «отлично» выполнение заданий в рабочей тетради; **0,5 балла** – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение заданий в рабочей тетради (*max 15 баллов*).

Критерии оценки контрольной работы (аудиторной) (max 30 баллов)

Контрольная работа представляет собой комплект заданий, состоящий из двух частей:

1) теоретическая часть предназначена для оценки освоения знаний по лекционному материалу и включает в себя **20 тестовых заданий**, представленных в закрытой форме с выбором одного правильного ответа.

2) практическая часть предназначена для оценки приобретенных умений и навыков и включает в себя **20 практико-ориентированных заданий**.

Шкала оценки контрольной работы

Количество набранных баллов по результатам выполнения контрольной работы	Начисляемые баллы по балльно-рейтинговой системе	Оценка по 5-ти балльной шкале
Менее 10	0	2 (неудовлетворительно)
11-17	10	3 (удовлетворительно)
18-24	20	4 (хорошо)
Более 25	30	5 (отлично)

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольной точке** позволяет обучающемуся набрать **до 30 баллов**. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Тестовые задания (знания – max 10 баллов) – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня теоретических знаний обучающегося.

Критерии оценки (0,5 балла за 1 верный ответ):

- 10 баллов** – в тесте 20 правильных ответов.
- 9,5 баллов** – в тесте 19 правильных ответов.
- 9 баллов** – в тесте 18 правильных ответов.
- 8,5 баллов** – в тесте 17 правильных ответов.
- 8 баллов** – в тесте 16 правильных ответов.
- 7,5 баллов** – в тесте 15 правильных ответов.
- 7 баллов** – в тесте 14 правильных ответа.
- 6,5 баллов** – в тесте 13 правильных ответа.
- 6 баллов** – в тесте 12 правильных ответа.
- 5,5 баллов** – в тесте 11 правильный ответ.
- 5 баллов** – в тесте 10 правильных ответов.
- 4,5 балла** – в тесте 9 правильных ответов.
- 4 балла** – в тесте 8 правильных ответов.
- 3,5 балла** – в тесте 7 правильных ответов.
- 3 балла** – в тесте 6 правильных ответов.
- 2,5 балла** – в тесте 5 правильных ответов.
- 2 балла** – в тесте 4 правильных ответа.
- 1,5 балла** – в тесте 3 правильных ответа.
- 1 балл** – в тесте 2 правильных ответа.
- 0,5 балла** – в тесте 1 правильный ответ.
- 0 баллов** – в тесте нет правильных ответов.

Практико-ориентированные задачи (умения и навыки – max 20 баллов) – задачи, направленные на использование приобретенных умений и навыков в практической деятельности.

Критерии оценки (1 балл за 1 верный ответ):

- 20 баллов** – правильно решены 20 задач.
- 19 баллов** – правильно решены 19 задач.

- 18 баллов** – правильно решены 18 задач.
17 баллов – правильно решены 17 задач.
16 баллов – правильно решены 16 задач.
15 баллов – правильно решены 15 задач.
14 баллов – правильно решены 14 задач.
13 баллов – правильно решены 13 задач.
12 баллов – правильно решены 12 задач.
11 баллов – правильно решены 11 задач.
10 баллов – правильно решены 10 задач.
9 баллов – правильно решены 9 задач.
8 баллов – правильно решены 8 задач.
7 баллов – правильно решены 7 задач.
6 баллов – правильно решены 6 задач.
5 баллов – правильно решены 5 задач.
4 балла – правильно решены 4 задачи.
3 балла – правильно решены 3 задачи.
2 балл – правильно решены 2 задачи.
1 балл – правильно решена 1 задача.
0 баллов – задача не решена.

Критерии оценки контрольной работы (тах 30 баллов)

Контрольная работа включает 2 теоретических вопроса и 1 комплексную практико-ориентированную задачу, состоящую из 20 заданий.

Теоретический вопрос (знания – тах 10 баллов) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки:

5 баллов – выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

4 балла – выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий.

3 балла – выставляется, когда студентом дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий.

2 балла – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированная задача (умения и навыки – тах 20 баллов) – задача, направленная на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки:

1 балл – за 1 правильно решенное задание.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы** за подготовку научной статьи (**не более 15 баллов**).

Научная статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений

и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки:

15 баллов – статья, объемом не менее 5 страниц, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов – статья, объемом не менее 4 страниц, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

5 баллов – статья, объемом не менее 3 страниц, представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

При проведении итоговой аттестации «зачет» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает **зачет** по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на зачете и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии оценки ответа на зачете

Сдача зачета может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов:

Содержание	Количество баллов
Теоретический вопрос (<i>оценка знаний</i>)	до 4
Задача (<i>оценка умений и навыков</i>)	до 6
Итого	10

Ответ на теоретические вопросы (*оценка знаний*)

4 балла – выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по вопросу и дополнительным вопросам, заданным преподавателем. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

3 балла – заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

2 балла – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки

и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

1 балл – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Решение практико-ориентированной задачи (оценка умений и навыков)

6 баллов – задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов – задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

4 балла – задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла – задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 балла – задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл – задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов – задача не решена.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств»

Вопросы для устного опроса

Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования

- 1) Сущность бизнес-планирования
- 2) Особенности бизнес-планирования
- 3) Цели и задачи бизнес-планирования
- 4) Функции бизнес-планирования
- 5) Классификация бизнес планов
- 6) Типы бизнес планов
- 7) Виды бизнес планов
- 8) Исходная информация для написания бизнес-плана
- 9) Особенности сбора информации для бизнес-плана
- 10) Особенности анализа информации для бизнес-плана
- 11) Информационные ресурсы для бизнес-планирования

Тема 2. Технология разработки бизнес-плана

- 1) Этапы разработки бизнес-плана
- 2) Структура бизнес-плана
- 3) Характеристика раздела «Резюме»
- 4) Характеристика раздела «Описание продукции»
- 5) Характеристика раздела «Анализ отрасли и рынка сбыта»
- 6) Характеристика раздела «Маркетинговый план»
- 7) Характеристика раздела «Производственный план»
- 8) Характеристика раздела «Финансовый план»
- 9) Характеристика раздела «Организационный план»
- 10) Характеристика раздела «Оценка рисков»
- 11) Виды эффективности бизнес-плана
- 12) Критерии эффективности бизнес-плана
- 13) Система показателей эффективности бизнес-плана

Тема 3. Оформление и презентация бизнес-плана

- 1) Методика составления бизнес-плана
- 2) Стандарты составления бизнес-плана
- 3) Характеристика стандарта составления бизнес-плана ЮНИДО
- 4) Характеристика стандарта составления бизнес-плана ЕБРР
- 5) Отраслевая специфика разработки бизнес-плана КППМГ
- 6) Требования к презентации бизнес-плана БФМ групп
- 7) Способы оформления бизнес-плана

Тема 4. Финансирование бизнес-планов

- 1) Виды источников финансирования инвестиционных планов
- 2) Собственный и заемный капитал
- 3) Кредит как источник финансирования бизнес-планов
- 4) Лизинг как источник финансирования бизнес-планов
- 5) Франчайзинг как источник финансирования бизнес-планов
- 6) Особенности составления различных видов бизнес-планов
- 7) Бизнес-план для нового предприятия
- 8) Бизнес-план для существующего предприятия
- 9) Бизнес-план для получения кредита

Тестовые задания

Тема 2. Формы и виды предпринимательской деятельности

1) Форма предпринимательства – это система норм, определяющая внутренние отношения между партнерами по предприятию, а также отношения данного предприятия с другими предприятиями и государственными органами:

- а) верно;
- б) неверно.

2) Система норм, определяющая внутренние отношения между партнерами по предприятию, а также отношения с другими предприятиями и государственными органами:

- а) форма предпринимательства;
- б) структура предпринимательства;
- в) сфера предпринимательства.

...

5) Предпринимательская деятельность, осуществляемая организациями со статусом юридического лица и без него:

- а) индивидуальная форма;
- б) коллективная форма;
- в) корпоративное предпринимательство.

....

16) Вид предпринимательства, основу которого составляют товарно-денежные отношения и торгово-обменные операции:

- а) производственное;
- б) коммерческое;
- в) финансовое;
- г) консультативное.

...

30) Вид предпринимательства, заключающийся в разработке и внедрении в практику результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ:

- а) финансовое;
- б) консультативное;
- в) венчурное;
- г) страховое.

Практико-ориентированные задачи

1) Предприятие производит 500 единиц продукции. Средние переменные издержки составляют 25 руб./шт. Средние постоянные издержки – 15 руб./шт. Определить общие издержки.

...

6) Предприятие производит 300 единиц продукции. Средние переменные издержки – 80 руб./шт., средние постоянные – 50 руб./шт. Прибыль составила 51000 руб. Определить, по какой цене была реализована продукция?

7) Предприятие производит 2 вида продукции. Объем производства продукции первого вида составил 1000 единиц, а второго – в 1,5 раза больше. Цена продукции первого вида – 250 руб./шт., а второго вида – на 50 руб. меньше. Определить суммарную выручку от реализации продукции.

...

10) Предприятие производит 1000 единиц продукции. Себестоимость продукции – 300 руб./шт. Цена продукции составляет 500 руб./шт. Определить, как изменится прибыль предприятия, если снизить объем производства на 20% и увеличить цену реализации на 10%.

Тематика научных статей

В рамках изучения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» при написании научных статей обучающимися должны быть освещены характерные черты и современные проблемы развития конкретного вида предпринимательской деятельности в конкретной сфере экономики (на выбор студента).

Вопросы и задачи к зачету

Теоретические вопросы

1. Сущность бизнес-планирования
2. Особенности бизнес-планирования
3. Цели и задачи бизнес-планирования
4. Функции бизнес-планирования
5. Классификация бизнес планов
6. Типы бизнес планов
7. Виды бизнес планов
8. Исходная информация для написания бизнес-плана
9. Особенности сбора информации для бизнес-плана
10. Особенности анализа информации для бизнес-плана
11. Информационные ресурсы для бизнес-планирования
12. Этапы разработки бизнес-плана
13. Структура бизнес-плана
14. Характеристика раздела «Резюме»
15. Характеристика раздела «Описание продукции»
16. Характеристика раздела «Анализ отрасли и рынка сбыта»
17. Характеристика раздела «Маркетинговый план»
18. Характеристика раздела «Производственный план»
19. Характеристика раздела «Финансовый план»
20. Характеристика раздела «Организационный план»
21. Характеристика раздела «Оценка рисков»
22. Виды эффективности бизнес-плана
23. Критерии эффективности бизнес-плана
24. Система показателей эффективности бизнес-плана
25. Методика составления бизнес-плана
26. Стандарты составления бизнес-плана
27. Характеристика стандарта составления бизнес-плана ЮНИДО
28. Характеристика стандарта составления бизнес-плана ЕБРР
29. Отраслевая специфика разработки бизнес-плана КППМГ
30. Требования к презентации бизнес-плана БФМ групп
31. Способы оформления бизнес-плана
32. Виды источников финансирования инвестиционных планов
33. Собственный и заемный капитал
34. Кредит как источник финансирования бизнес-планов
35. Лизинг как источник финансирования бизнес-планов
36. Франчайзинг как источник финансирования бизнес-планов
37. Особенности составления различных видов бизнес-планов
38. Бизнес-план для нового предприятия
39. Бизнес-план для существующего предприятия
40. Бизнес-план для получения кредита

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

1. Бизнес-планирование: учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля. М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. 296 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/950074>
2. Вайцеховская С.С. Особенности бизнес-планирования деятельности сельскохозяйственных предприятий в растениеводстве: учеб. пособие / С.С. Вайцеховская, Г.В. Токарева, М.В. Пономаренко; Старопольский ГАУ. Ставрополь: Секвойя, 2019. 1,13 МБ

дополнительная

1. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по переработке продукции сельского хозяйства: учеб. пособие / Н.В. Банникова, Т.Н. Костюченко, Н.Ю. Ермакова, С.С. Вайцеховская, Н.В. Еременко, Е.Г. Пупынина, А.В. Тенищев, Н.Н. Тельнова, Ю.В. Орел, Д.В. Сидорова, М.Б. Черемных; СтГАУ. Ставрополь: АГРУС, 2016. 1,2 МБ
2. Буров В.П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: Учебное пособие / В.П. Буров, А.Л. Ломакин, В.А. Морошкин. М.: НИЦ Инфра-М, 2015. 192 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/508590>
3. Горбунов В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие. М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 248 с.: URL: <https://znanium.com/catalog/product/924762>
4. Рекомендации по разработке бизнес-плана для малых форм хозяйствования в агропромышленном комплексе / Д.С. Алексанов [и др.]; МСХ РФ. М.: Росинформагротех, 2007. 224 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП

1. Методические указания по изучению дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств»: для студентов магистратуры факультета агробиологии и земельных ресурсов направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения / С.С. Вайцеховская; СтГАУ. Ставрополь, 2022.
2. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств»: для студентов магистратуры факультета агробиологии и земельных ресурсов направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения / С.С. Вайцеховская; СтГАУ. Ставрополь, 2022.
3. Рабочая тетрадь для практических занятий по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств»: для студентов магистратуры факультета агробиологии и земельных ресурсов направления 35.04.04 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения / С.С. Вайцеховская; СтГАУ. Ставрополь, 2022.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Административно-управленческий портал – <http://www.aup.ru>
2. Бизнес-навигатор МСП – <https://smbn.ru>
3. Информационно-правовой портал – <https://www.garant.ru/consult>
4. Консультант Плюс: законодательство РФ – <https://www.consultant.ru>
5. Научная электронная библиотека – <http://elibrary.ru>
6. Национальный онлайн-портал для предпринимателей – <https://мойбизнес.рф>
7. 20 бесплатных сервисов для предпринимателей – <https://kontur.ru/articles/4452>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задания, отведенные на самостоятельную работу: подготовиться к устному опросу, тестированию, контрольным работам;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным. Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и прочих мероприятиях;
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса и выполнения заданий в рабочей тетради на практических занятиях и выполнения контрольных работ по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 251, площадь – 98,7 м ²)	Специализированная мебель на 98 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон InvoToneGM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 269, площадь – 34,7 м ²)	Специализированная мебель на 28 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:	
	<i>1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета
	<i>2. Учебная аудитория № 270 (площадь – 70,2 м²)</i>	Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 269, площадь – 34,7 м ²)	Специализированная мебель на 28 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 269, площадь – 34,7 м ²)	Специализированная мебель на 28 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и учебного плана по магистерской программе «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков».

Автор:

к.э.н., доцент Вайцеховская С.С.

Рецензенты:

к.э.н., доцент Токарева Г.В.

к.э.н., доцент Пономаренко М.В.

Рабочая программа дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» рассмотрена на заседании кафедры предпринимательства и мировой экономики протокол №17 от «18» апреля 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

И.о. зав. кафедрой

к.э.н., доцент Тельнова Н.Н.

Рабочая программа дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии экономического факультета протокол №4 от «26» апреля 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия».

Руководитель ОП

к.т.н., доцент Мильтюсов В.Е.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Бизнес-планирование пищевых производств»**

по подготовке обучающихся по программе магистратуры по направлению подготовки

19.04.02	Продукты питания из растительного сырья
код	Наименование направления подготовки
	«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»
	Магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 50 ч., в том числе практическая подготовка – 14 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний, практических умений и навыков бизнес-планирования в сфере пищевого производства
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.06 «Бизнес-планирование пищевых производств» относится к обязательной части дисциплин
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла <i>УК-2.1</i> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения <i>УК-2.2</i> Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели <i>УК-3.2</i> Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон <i>УК-3.3</i> Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p> <p>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки <i>УК-6.1</i> Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>

	<p>Профессиональные компетенции (ПК): ПК-4. Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья <i>ПК-4.1</i> Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях <i>ПК-4.2</i> Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в зависимости от его типа (УК-2.1); – основ организации и координации работы участников проекта, а также обеспечения работы команды необходимыми ресурсами (УК-2.2); – методы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (УК-3.2); – основы планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды (УК-3.3); – основы использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития (УК-6.1); – методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 8) (ПК-4.1); – показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 9) (ПК-4.1); – принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья (22.033 Е/01.7 Зн. 5) (ПК-4.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать основы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в зависимости от его типа (УК-2.1); – применять основы организации и координации работы участников проекта, а также обеспечивать работу команды необходимыми ресурсами (УК-2.2); – использовать методы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (УК-3.2); – использовать основы планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды (УК-3.3); – использовать основы использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития (УК-6.1); – применять методики расчета технико-экономической эффективно-

	<p>сти производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений (22.033 Е/01.7 У.8) (ПК-4.1);</p> <p>– использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (22.033 Е/01.7 У.10) (ПК-4.2)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>– разработка концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулировка цели, задач, актуальности и ожидаемых результатов (УК-2.1);</p> <p>– организация и координация работы участников проекта, обеспечение работы команды необходимыми ресурсами (УК-2.2);</p> <p>– преодоление возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (УК-3.2);</p> <p>– планирование командной работы, распределение поручений и делегирование полномочий членам команды (УК-3.3);</p> <p>– поиск и использование имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития (УК-6.1);</p> <p>– разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.033 Е/01.7 ТД.6) (ПК-4.1);</p> <p>– подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.033 Е/01.7 ТД.7) (ПК-4.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования</p> <p>Тема 2. Технология разработки бизнес-плана</p> <p>Тема 3. Оформление и презентация бизнес-плана</p> <p>Тема 4. Финансирование бизнес-планов</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p>семестр 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p>курс 2 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Вайцеховская С.С.</p>