

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.06 Бизнес-планирование пищевых производств**

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

магистр

очная

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины 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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	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	<b>знает</b> основы разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико экономического обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях <b>умеет</b> разрабатывать 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 <b>владеет навыками</b> навыками разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико экономического обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	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	<b>знает</b> основы подбора 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 <b>умеет</b> осуществлять подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих

	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях <b>владеет навыками</b> навыками подбора 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
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	<b>знает</b> основы разработки концепции 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 <b>умеет</b> разрабатывать 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 <b>владеет навыками</b> навыками разработки концепции 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
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	<b>знает</b> основы организации и координации работы участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами <b>умеет</b> организовывать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами <b>владеет навыками</b> навыками организации и координации работы участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами
УК-3 Способен организовывать и	УК-3.2 Обладает навыками преодоления	<b>знает</b>

руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	основы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон <b>умеет</b> использовать навыки преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон <b>владеет навыками</b> навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	<b>знает</b> основы планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений <b>умеет</b> планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений <b>владеет навыками</b> навыками планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	<b>знает</b> основы поиска и творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития <b>умеет</b> находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития <b>владеет навыками</b> навыками поиска и творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Бизнес-планирование пищевых производств» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Проектно-технологическая практика

Оптимизация производственных процессов производства напитков

Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья

Современное технологическое оборудование

Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов

Психология саморазвития личности

Инновационные технологии производства безалкогольных напитков

## Инновационные технологии в пивоварении

Освоение дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика

### 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.

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			
3	72/2	20	36		16		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме			4				
практической подготовки		4	6		16		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	72/2			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	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.	1 раздел. Бизнес-планирование пищевых производств									
1.1.	Теоретические основы бизнес-планирования	3	8	4	4		2	КТ 1	Тест	УК-2.1, ПК-4.1, ПК-4.2
1.2.	Технология разработки бизнес-плана	3	32	8	24		6	КТ 2	Проект	
1.3.	Оформление и презентация бизнес-плана	3	10	6	4		6	КТ 2	Проект	
1.4.	Финансирование бизнес-планов	3	6	2	4		2	КТ 2	Проект	

	Промежуточная аттестация	За						
	Итого		72	20	36		16	
	Итого		72	20	36		16	

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

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Теоретические основы бизнес-планирования	Понятие и содержание планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Показатели эффективности проекта	4/-
Технология разработки бизнес-плана	Разработка бизнес-плана	8/-
Оформление и презентация бизнес-плана	Структура презентации бизнес-проекта: основные разделы Оформление презентации	6/-
Финансирование бизнес-планов	Источники финансирования бизнес-планов	2/-
Итого		20

### 5.2.1. Семинарские (практические) 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	
		вид	часы
Теоретические основы бизнес-планирования	Понятие и содержание планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Показатели эффективности проекта	Пр	4/-/-
Технология разработки бизнес-плана	Резюме. Описание предприятия и отрасли. Описание продукции (услуг). Анализ рынка и сбыта. Производственный план. Организационный план (план менеджмента). Маркетинговый план. Финансовый план. Анализ рисков.	Пр	24/4/16
Оформление и презентация бизнес-плана	Оформление презентации	Пр	4/-/-
Финансирование бизнес-планов	Внешние и внутренние источники финансирования. Альтернативные способы получения финансирования	Пр	4/-/4
Итого			

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

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Понятие и содержание планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Показатели эффективности проекта	2
Оценка эффективности проекта	6
Разработка презентации	6
Определение источников финансирования	2

## 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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Бизнес-планирование пищевых производств».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Теоретические основы бизнес-планирования. Понятие и содержание планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Показатели эффективности проекта		Л2.1	
2	Технология разработки бизнес-плана. Оценка эффективности проекта			
3	Оформление и презентация бизнес-плана. Разработка презентации			
4	Финансирование бизнес-планов. Определение источников финансирования			

## 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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
ПК-4.1: Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства,	Научно-исследовательская работа				x
	Основы промышленного строительства			x	
	Преддипломная практика				x
	Проектно-технологическая практика		x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			x	
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	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	x			
	Инновационные технологии в пивоварении		x		
	Инновационные технологии производства алкогольных напитков			x	
	Инновационные технологии производства безалкогольных напитков	x			
	Научно-исследовательская работа				x
	Оптимизация производственных процессов производства напитков		x		
	Основы промышленного строительства			x	
	Преддипломная практика				x
	Проектно-технологическая практика		x		
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			x	
	Современное технологическое оборудование	x			
	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения		x	x	
	Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов	x			
	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	x	x	x	
УК-2.1: Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую,	Оптимизация производственных процессов производства напитков		x		
	Основы промышленного строительства			x	
	Преддипломная практика				x

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			x	
УК-2.2:Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Менеджмент			x	
	Основы промышленного строительства			x	
	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			x	
УК-3.2:Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Менеджмент			x	
	Проектно-технологическая практика		x		
	Психология саморазвития личности		x		
УК-3.3:Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Менеджмент			x	
	Проектно-технологическая практика		x		
	Психология саморазвития личности		x		
УК-6.1:Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья	x			
	Преддипломная практика				x
	Психология саморазвития личности		x		

## 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 её 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 Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

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
3 семестр			
КТ 1	Тест		10
КТ 2	Проект		20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
3 семестр			
КТ 1	Тест	10	
КТ 2	Проект	20	

### Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

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

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### 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 без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов 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 экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

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

3 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.

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. 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.

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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

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

Вопросы к зачету

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 КПИМГ
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. Франчайзинг как источник финансирования бизнес-планов
36. Особенности составления различных видов бизнес-планов
37. Бизнес-план для нового предприятия
38. Бизнес-план для существующего предприятия
39. 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

**дополнительная**

Л2.1 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 Бизнес-планирование инвестиционных проектов по переработке продукции сельского хозяйства: учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2016. - 1,20 МБ

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

В условиях рынка бизнес-план является составной и неотъемлемой частью планирования развития предприятия и широко распространен во всем мире.

Бизнес-план предусматривает решение стратегических и тактических задач, стоящих перед предприятием. Он дает объективное представление о возможностях развития производства, способах продвижения товара на рынок, ценах, возможной прибыли, основных финансово-экономических результатах деятельности предприятия, определяет зоны риска, предлагает пути их снижения.

Бизнес-план – это документ, в котором дается описание разделов развития предприятия на конкурентном рынке с учетом источников финансирования, ресурсных возможностей предприятия, предполагаемыми рисками.

Структура бизнес-плана

1. Резюме
2. Характеристика продукции
3. Анализ рынка
4. Маркетинговая стратегия
5. Производственный план
6. Финансовый план
7. Оценка эффективности проекта

Раздел 1. Резюме (раздел заполняется после разработки бизнес-плана).

В разделе отражаются:

- цели составления бизнес-плана (привлечение инвесторов, получение кредита, проверка идеи на реалистичность, придание бизнесу целенаправленности)
- суть предлагаемого проекта
- результаты реализации проекта
- потребность в финансировании
- показатели экономической эффективности.

Раздел 2. Характеристика продукта

В данном разделе бизнес-плана дается описание потребительских свойств колбасных изделий, предлагаемых предприятием, а также результаты сравнительного анализа с аналогами на рынке. Написанию данного раздела предшествует предварительная работа по поиску аналогов.

Рекомендуется следующая схема описания продукции (услуг):

- наименование изделия и его спецификация;
- основные технические, эстетические и другие характеристики продукции;
- показатели технологичности и универсальности продукции;
- соответствие стандартам и нормативам;
- стоимостная характеристика;
- требования к продукции (к контролю качества, подготовке пользователей, обслуживанию);
- преимущества продукции перед аналогами.

### Раздел 3. Анализ рынка

В этом разделе дается характеристика предполагаемого рынка сбыта, информация об основных группах покупателей, сведения о конкурентах, конкурентные преимущества (сильные стороны предприятия), которые могут оказать значительное влияние на разработку ценовой и сбытовой стратегии маркетинга, препятствия при освоении рынка, факторы обеспечения успеха на рынке.

В процессе исследования предполагаемого рынка сбыта необходимо обратить внимание на ожидаемый рост спроса и факторы влияния на него, выявить возможности конкурентов, определить потенциальную емкость рынка. Исследование и анализ рынка направлены на выявление существующих и потенциальных потребителей. В данном разделе желательно установить приоритеты, которыми руководствуется покупатель (качество, цена, предпочитаемая марка и др.).

При описании предполагаемого рынка сбыта продукции следует указать:

- основные предприятия, работающие на рынке и их продукцию;
- отличительные характеристики предполагаемых рынков и сегментов рынков (необходимая потребность в продукции и степень удовлетворения потребности с учетом демографических факторов, географического местоположения, сезонных тенденций);
- размеры предполагаемого рынка (общая численность покупателей, годовой объем продаж продуктов и услуг, ожидаемый рост размеров рынка);
- проникновение на рынок (доля рынка, охватываемая территория, обоснование масштабов проникновения);
- важнейшие тенденции и ожидаемые изменения на основных предполагаемых рынках;
- установление контактов с потенциальными покупателями, их готовность приобретать продукцию при различном уровне цен, предоставление информации покупателям.

Для расчета используют данные различных источников информации (справочники, данные опроса общественного мнения потребителей продукции, Интернет, журналы и т.п.).

### Раздел 4. Маркетинговая стратегия

В данный раздел следует включить следующие пункты:

1. Цели и стратегии маркетинга.
2. Ценообразование.
3. Каналы распространения товара.
4. Методы стимулирования продаж.
5. Реклама.

Рассчитать маркетинговые издержки и включить их в таблицу 8.

Цели и стратегия маркетинга (стратегия проникновения на рынок, стратегия роста и др.).

Ценообразование (анализ цен конкурентов, формирование системы скидок).

Каналы распространения товара (собственные торговые точки, оптовая, розничная продажа).

### Раздел 5. Производственный план

Основная цель раздела - описание обеспеченности проекта с производственной и технологической стороны. Производственный план (по объему продукции и смете затрат) формируется на основе плана сбыта продукции и расчета производственных мощностей предприятия, а также прогноза производственных запасов и потерь.

Для описания структуры производственного процесса необходимы следующие данные:

- структура производства, планируемого к использованию в рамках данного проекта;
- технологическая схема;
- трудоемкость выполнения операций, тарифы по оплате труда основных производственных рабочих;
- данные по квалификации персонала;
- структура персонала и виды затрат на персонал;
- перечень исходных материалов и комплектующих изделий, поставщики сырья, материалов и комплектующих изделий;
- перечень необходимого оборудования с указанием стоимости и сроков поставки оборудования (стоимость оборудования берется из приложения Б);
- характеристика производственных площадей для нового производства и существующего оборудования;

- план вывода предприятия на проектную мощность;
- информация о состоянии работ по проекту (для реализуемого на момент расчета проекта);
- последовательность и параллельность проведения работ;
- прогноз затрат по этапам предпроизводственной стадии;
- потребное количество энергии, газа, сжатого воздуха, пара и т.д. и стоимость единицы их потребления;
- транспортные затраты.

Крупороушка (крупоцех) выполняет следующие функции:

- подготовка зерна (очистка от крупных, мелких и легких примесей, от камней);
- сортировка зерна на фракции;
- шелушение зерна на принципиально разных машинах в зависимости от вида зерна (ЗШН и 2-х дековый станок);
- измельчение продукта (при необходимости);
- сортировка продуктов переработки и подача в мешкотару.

Основные характеристики оборудования крупяного цеха представлены в таблице 4.

Стоимость оборудования без монтажа составляет \_\_\_\_\_ тысяч рублей.

Универсальный крупоцех представляет собой комплекс из связанного в единую технологическую линию оборудования с различной степенью механизации, которое предназначено для выработки круп в строгом соответствии с действующими стандартами.

Крупоцех ПВТ 4-01 включает в себя:

- приемный бункер-дозатор - 2 шт.;
- блок очистки и сортировки зерна по фракциям (до 6-ти фракций);
- двухсекционный рассев для сортировки круп (шесть выходов);
- зерношлифовальная машина - 3 шт.;
- 2-х дековый станок;
- вальцовый измельчитель;
- универсальная система транспорта на базе винтовых транспортеров;
- бункер с мешкодержателями для различных фракций зерна до обработки - 4 шт;
- бункер с мешкодержателями для готовых продуктов переработки и отходов - 5 шт.;
- бункер с мешкодержателями для шелухи - 2 шт.;
- аспирационная система всего оборудования с системой очистки воздуха;

В крупоцехе ПВТ 4-01 используются новые технические решения:

- оригинальная конструкция ЗШН, позволяющая установить их одну над другой; простота их обслуживания
- блок очистки и сортировки, и рассев выполнены в одном устройстве
- вальцовый измельчитель установлен между секциями отсева, что дает возможность использования самотечного транспорта из отсева в измельчитель, а также из измельчителя в рассев.

Для фасовки произведенной крупы в мешки массой 10-50 кг необходимо приобретение линии фасовки с весовым дозатором с пневматическим зажимом мешка производства предприятия «Упаковочное дело» г. Ростов-на-Дону.

Линия предназначена для дозирования сыпучих умеренно-пылящих продуктов.

Дозатор дозирует по весу с высокой точностью в готовые мешки из полиэтилена или других материалов. Полиэтиленовые мешки запаиваются импульсным сварщиком пакетов, а мешки зашиваются зашивочной машинкой. Состав линии:

#### 1. Бункер-питатель

Предназначен для подачи сыпучих пищевых продуктов к загрузочному транспортеру. Обеспечивает: Транспортирование сыпучих продуктов, плавную регулировку скорости подачи продукта на загрузочный транспортер

2. Транспортер загрузочный Предназначен для подъема и подачи сыпучих пищевых продуктов в приемный бункер дозатора. Снабжен системой поддержания уровня продукта в бункере дозатора. Дополнительное оборудование: комплект дополнительных ковшей (служат для увеличения производительности)

3. Дозатор с пневматическим зажимом мешка Предназначен для дозирования сыпучих умеренно-пылящих продуктов. Дозатор дозирует по весу с высокой точностью в готовые мешки из

полиэтилена или других материалов. Технические характеристики: Производительность до 3-10 доз /мин. Пределы дозирования 1-50 кг

4.Импульсный сварщик пакетов. Импульсный сварщик пакетов предназначен для запайки полиэтиленовых пакетов шириной до 450 мм после заполнения их дозой продукта. Устройство состоит из сварочных шин, обеспечивающих выполнение двух пунктирных швов, образующих «лабиринт». Такой вид шва позволяет воздуху выходить из пакета.

5. Мешкозашивочная машинка производит однониточный цепной стежок со скоростью 1250 см/мин. Машинка обладает автоматической системой смазки. Масло заливается в резервуар и после прошивания 100 - 160 мешков оператор нажимает на кнопку резервуара, при этом масло подается к деталям машины. Простота управления: оператор одной рукой держит открытый мешок, другой рукой держит машину. После того, как мешок вставлен под лапку, оператор нажимает кнопку пуска, расположенную на рукоятке машины указательным пальцем и машина начинает шить. Когда процесс шитья закончен, следует отключить питание кнопкой, прошив дополнительно цепочку нитей длиной 5 - 7 см. после мешка и обрезать её посередине при помощи встроенного нитеобрезателя. Концы нити завязать для предотвращения самопроизвольного распускания шва. Надёжность и долговечность машины: пользователь при условии правильного обслуживания застрахован от возникновения непредвиденных неисправностей. Многофункциональность: машина может применяться для сшивания многослойных полипропиленовых, тканевых, джутовых и бумажных (крафт -) мешков. Удобство работы: машина может устанавливаться стационарно либо подвешиваться к потолку на подвесе, предназначенном для удержания машины на постоянной высоте для облегчения работы на машине.

Стоимость линии фасовки составляет \_\_\_\_\_ тысяч рублей.

Поскольку любое предприятие работает на покупателей, прежде чем произвести товар, нужно выявить его потенциальных покупателей, провести анализ рынка, для которого данный товар будет производиться.

Отечественный и зарубежный опыт показывает, что слабое знание рынков сбыта - одна из главных причин несостоятельности многих коммерческих проектов.

Результаты исследования рынка - основа для разработки не только долгосрочной стратегии предпринимателя, но и его текущей политики, они позволяют определить потребность в трудовых и материально-технических ресурсах.

Анализ рынка должен дать ответы на вопросы: кто будет покупать товары предпринимателя на рынке, какую нишу он может занять.

Прежде всего, следует проанализировать спрос на продукцию и услуги, являющиеся предметом деятельности.

Емкость рынка - это максимально возможный спрос на данный товар на конкретном рынке. Объем рыночного спроса, выраженный в натуральных и стоимостных показателях, соответствует количеству товаров, которые будут куплены в определенном регионе определенной группой покупателей за определенный период времени.

Разница между емкостью рынка и объемом рыночного спроса и представляет собой ту нишу, которую может занять предприниматель при осуществлении своего проекта.

Процесс исследования рынка состоит из четырех этапов.

1. Определяются данные, позволяющие определить условия производства и реализации товара и потенциал будущих конкурентов. Существуют три основные причины для роста потребности на рынке: увеличивается население данного рыночного пространства, увеличивается количество потребителей, потребители хотят и способны покупать больше.

2. Определяются источники получения информации (собственные исследования, местные торговые организации).

3. Проводится анализ готовности и количества приобретения товара определенными категориями населения в ближайшей и долгосрочной перспективе, примерный уровень розничной цены собственной продукции в условиях конкуренции.

4. Разрабатываются мероприятия для удержания данной ниши рыночного пространства.

Определив спрос на товар, в процессе исследования рынка устанавливают максимальный объем продаж товара, который предприниматель может осуществить с учетом своих возможностей.

Далее определяется реальный объем продаж, то есть количество товара, которое предприниматель реально сможет продать при имеющихся условиях, возможных затратах на рекламу и том уровне цен, который он намерен установить.

Целью анализа конкурентов является облегчение выбора подходящей тактики конкурентной борьбы и предостеречь свою фирму от чужих промахов. К числу типичных ошибок можно отнести попытки внедриться на перенасыщенный рынок. Детальный анализ действий конкурентов может заставить сменить стратегию и внести коррективы в текущую деятельность, дабы успешнее противостоять своим соперникам. Причем такой анализ необходимо вести постоянно хотя бы потому, что рынки пребывают в постоянном изменении, и чей-то успешный дебют привлекает новых конкурентов.

Маркетинг - относительно самостоятельная, но очень важная функция управления на предприятии.

Маркетинг можно определить как способ обнаружения и использования потребностей покупателей на рынках в коммерческих целях фирмы. Маркетинговая стратегия предприятия – приведение возможностей предприятия в соответствие с ситуацией на рынке.

Поскольку любое предприятие работает на покупателей, прежде чем произвести товар, нужно выявить его потенциальных потребителей, провести анализ рынка, для которого данный товар будет производиться.

Процесс исследования рынка состоит из четырех этапов.

1. Определяются данные, позволяющие проанализировать условия производства и реализации товара и потенциал будущих конкурентов. Существуют три основные причины для роста потребности на рынке: увеличивается население данного рыночного пространства, увеличивается количество потребителей (вследствие рекламы, положительных отзывов о производимом товаре, в случае снижения цены на фоне роста цен конкурентов), потребители хотят и способны покупать больше (вследствие повышения покупательной способности населения).

2. Определяются источники получения информации (собственные исследования, местные торговые организации).

3. Анализ готовности и количества приобретения товара определенными категориями населения в ближайшей и долгосрочной перспективе, примерный уровень розничной цены собственной продукции в условиях конкуренции.

4. Разработка мероприятий для удержания данной ниши рыночного пространства.

План маркетинга предусматривает следующие разделы:

- выбор системы распространения товара;
- анализ ценовой политики и методы ценообразования;
- реклама;
- методы стимулирования продаж.

Стратегическая маркетинговая программа предприятия состоит из трех взаимосвязанных блоков: целей фирмы, стратегии хозяйственного портфеля фирмы и стратегии роста.

Определим количество производимой продукции и необходимый для этого объем сырья (табл. 2).

В технологии производства крупы предусмотрено проведение термообработки. Потребность в воде определяется на основе количества перерабатываемого зерна и его первоначальной влажности. По технологии на 1 т зерна требуется 200 л воды. Общий расход рассчитывается умножением количества зерна на норму расхода воды

Для определения общей суммы затрат на производство крупяных изделий в нее включаются затраты на сырье, электроэнергию, водоснабжение, оплату труда работников, топливно-смазочные материалы, амортизационные отчисления и затраты на ремонт и техническое обслуживание основных средств производства.

В себестоимость произведенной крупяным цехом продукции включается также амортизация и затраты на текущий ремонт.

Для осуществления монтажа оборудования крупяного цеха предусмотрены затраты в сумме \_\_\_\_\_ тысяч рублей.

Общая сумма производственных затрат представлена в таблице 9.

Таблица 9 - Затраты на производство, тыс. руб.

Статьи расходов                      Годы проекта

1            2            3

Сырье и материалы

Топливо и смазочные материалы

Вода и электроэнергия

Итого условно-переменных расходов  
Оплата труда с начислениями  
Амортизация основных средств  
Ремонт и техобслуживание средств производства  
Расходы по организации производства и управлению  
Итого условно-постоянных расходов  
Общие производственные расходы

Вся производимая цехом крупа и зерновые отходы будут реализованы. В виде дохода от реализации проекта будет выступать выручка от продажи продукции (таблица 10).

#### Финансовый план

Финансовый план строится на основе плана маркетинга и исходит из возможностей производственного плана. Стартовый баланс предприятия служит основой для планирования и прогнозирования дальнейших шагов по реализации проекта, в нем присутствует только собственный капитал.

При расчетах показателей экономической эффективности производится расчет и анализ следующих результатов:

- производственные результаты (выручка от реализации произведенной продукции, за вычетом израсходованной на собственные нужды);

- социальные результаты в части, относящейся к работникам предприятия и членам их семей.

В состав затрат при этом включаются только единовременные и текущие затраты предприятия без повторного счета. При определении экономической эффективности сельскохозяйственных предприятий производится расчет следующих показателей:

- отношение валовой продукции к затратам живого и овеществленного труда;

- отношение реализованной продукции к затратам живого и овеществленного труда. Иногда этот показатель называют еще отношением валового дохода к затратам труда. От предыдущего он отличается тем, что более точно отражает финансовые, а не производственные результаты деятельности;

- отношение чистого дохода к затратам живого и овеществленного труда. Иногда этот показатель называют еще отношением валового дохода к затратам труда. От предыдущего он отличается тем, что более точно отражает финансовые, а не производственные результаты деятельности.

- отношение чистого дохода к затратам живого и овеществленного труда.

Различают созданный и полученный чистый доход. В первом случае речь идет о соотношении размера всей производственной продукции (независимо от исправлений ее использования) и затратами на ее производство, а во втором – только реализованной. То есть, по сути дела, во втором случае речь идет о прибыли от реализации.

Прибыль от реализации продукции считается показателем полученного эффекта, то есть абсолютным показателем. Однако, фактически, уже саму прибыль можно считать показателем эффективности, так как в ее расчете участвуют и затраты и эффект в виде выручки от реализации.

Тем не менее, гораздо больший интерес представляют показатели, являющиеся производными от прибыли – показатели рентабельности. Вообще, само понятие рентабельности предполагает, что в числителе соответствующей формулы должна находиться прибыль (для убыточных предприятий это может быть снижение уровня себестоимости). Использование в качестве знаменателя различных данных позволяет выявить влияние различных факторов на величину полученной прибыли. Общее количество показателей рентабельности, используемых при различных расчетах, достигает 2-х десятков. Но основными считаются три:

1. Рентабельность продукции.
2. Рентабельность основных и оборотных средств.
3. Рентабельность вложений в предприятие.

Далее рассмотрим движение денежных потоков на предприятии. В качестве притока денежных средств от операционной деятельности выступает выручка от реализации произведенной пшеничной крупы и зерноотходов. Оттоком представлены общие затраты на производство продукции, их которых исключена сумма амортизационных отчислений по основным средствам производства (в данном случае, это стоимость здания и оборудования крупноцеха), а также сумма уплачиваемых налогов. Разница между поступлением и расходом денежных средств

представляет собой чистый денежный поток.

#### Т Оценка эффективности проекта

Показатели рентабельности (доходности) предприятия позволяют дать оценку его финансовых результатов и, в конечном счете, эффективности. К этим показателям обычно относят уровень рентабельности, который выражается как отношение того или иного вида прибыли к какой-либо базе. Разные показатели отражают разные стороны деятельности предприятия. Вполне естественно, что в целом эффективность работы предприятия может определяться лишь системой показателей рентабельности. Она, включает в себя следующие группы показателей: рентабельность производства, продаж, инвестиций

### **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*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

#### *11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

### 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, прочесть 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, прочесть 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 на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. КАиМ, кэн Пупынина Е.Г.

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. КАиМ, кэн Пономаренко М.В.

Рабочая программа дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» рассмотрена на заседании Кафедра агроэкономики и маркетинга протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Агаларова Екатерина Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Бизнес-планирование пищевых производств» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_