

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 13:32:09

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания**
направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра экономики и цифровых технологий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.27 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.э.н., доцент

К.С. Приходько

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры экономики и цифровых технологий протокол № 8 от 16.03.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	16
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания» формирование у студентов рыночного экономического мышления, обобщающего представления о теории и практике эффективного осуществления предпринимательской деятельности, овладение специальными знаниями в области методологии планирования предпринимательской деятельности, разработке и коммерческой оценке бизнес-планов.

Задачи дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания»:

- усвоение теории и методологии бизнес-планирования и определение эффективности предпринимательской деятельности;
- формирование практических навыков в области бизнес – планирования;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана;
- расчёт нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины *	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	46	22
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	42	18
• лекции	18	8
• практические занятия	24	10
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-

4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	98	122
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	66	117
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	66	117

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-3. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.4. У-3. Умеет рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-5. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-5. Умеет пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания
		ПК-4.1. 3-8. Знает основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-8. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

	ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-4.2. У-2. Умеет осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации
--	---	--

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
		Семестр 6										
1.	Тема 1. Основы бизнес планирования предприятий питания. Понятие и функции бизнес-плана. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Схема процесса стратегического планирования. Бизнес-планирование для стартапов. План и стратегия развития предприятия питания. Цели и методика составления бизнес-плана.	4	4	-	-	16 /-	24	ПК-4.1,	ПК-4.1. 3-5, 3-8.	О.	Т.	-

2.	<p>Тема 2. Структура и функции бизнес-плана предприятий питания</p> <p>Основные требования к содержанию бизнес-плана предприятий питания. Структура бизнес-плана. Резюме бизнес-плана. Организационный раздел бизнес-плана. Правовое обеспечение деятельности старта-па. Маркетинговый раздел бизнес-плана. Конкуренция на рынках инноваций. Оценка рынков инновационной продукции.</p>	4	6	-	-	16 /-	26	ПК-4.1	ПК-4.1 У-5, У-8.	О.	Т.	-
3.	<p>Тема 3. Этапы разработки бизнес – плана предприятий питания.</p> <p>Исследование и оценка потенциальных потребителей продукта (услуги). Разработка стратегий маркетингового ценообразования. Комплексный маркетинговый анализ предприятия питания. Оценка производственной мощности и годовой производственной программы бизнес-плана. Структура и содержание организационного плана. Оценка объема инвестиций в первоначальные оборотные средства (оборотный капитал).</p>	6	8	-	-	16 /-	30	ПК-4.2	ПК-4.2 У-2, 3-2.	Гр.д.	К.	-

4.	Тема 4. Финансовый план и оценка эффективности бизнес-плана предприятий питания. Оценка рисков. Разработка финансового плана. Ожидаемые финансовые результаты и финансовые показатели проекта. Понятие эффективности бизнес-планирования. Методы оценки основных показателей эффективности. Внутренняя норма доходности. Расчет индекса доходности затрат. Расчет максимального денежного потока.	4	6	-	-	18 /-	28	ПК-1.4	ПК-1.4 3-3, У-3.	О.	Т	Ин.п.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/	32	-	-	-	-	-
	Итого	18	24	-	-	98/4	144	х	х	х	х	х

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
		Семестр 6										
1.	Тема 1. Основы бизнес планирования предприятий питания. Понятие и функции бизнес-плана. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Схема процесса стратегического планирования. Бизнес-планирование для стартапов. План и стратегия развития предприятия питания. Цели и методика составления бизнес- плана.	2	2	-	-	24 /-	28	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-5, 3-8.	О.	Т.	-

2.	<p>Тема 2. Структура и функции бизнес-плана предприятий питания</p> <p>Основные требования к содержанию бизнес-плана предприятий питания. Структура бизнес-плана. Резюме бизнес-плана. Организационный раздел бизнес-плана. Правовое обеспечение деятельности старта-па. Маркетинговый раздел бизнес-плана. Конкуренция на рынках инноваций. Оценка рынков инновационной продукции.</p>	2	2	-	-	30 /-	34	ПК-4.1	ПК-4.1 У-5, У-8.	О.	Т.	-
3.	<p>Тема 3. Этапы разработки бизнес – плана предприятий питания.</p> <p>Исследование и оценка потенциальных потребителей продукта (услуги). Разработка стратегий маркетингового ценообразования. Комплексный маркетинговый анализ предприятия питания. Оценка производственной мощности и годовой производственной программы бизнес-плана. Структура и содержание организационного плана. Оценка объема инвестиций в первоначальные оборотные средства (оборотный капитал).</p>	2	2	-	-	36 /-	40	ПК-4.2	ПК-4.2 У-2, З-2.	Гр.д.	К.	-

4.	Тема 4. Финансовый план и оценка эффективности бизнес-плана предприятий питания. Оценка рисков. Разработка финансового плана. Ожидаемые финансовые результаты и финансовые показатели проекта. Понятие эффективности бизнес-планирования. Методы оценки основных показателей эффективности. Внутренняя норма доходности. Расчет индекса доходности затрат. Расчет максимального денежного потока.	2	4	-	-	32 /-	38	ПК-1.4	ПК-1.4 3-3, У-3.	О.	Т	Ин.п.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
	Итого	8	10	-	-	122/4	144	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Индивидуальный проект (Ин.п.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: учебное пособие / В.П. Буров, А.Л. Ломакин, В.А. Морозкин. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 192 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010999-2. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=378486>

2. Бизнес-планирование: учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=374317>

3. Волков, А. С. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 81 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=362829>

Дополнительная литература:

1. HR в стартапе: практ. пособие / В. В. Музыченко. М.: ИНФРА-М, 2019. 224 с. ISBN: 978-5-16-009804-3. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=340623>
2. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. М.: ИНФРА-М, 2013. 288 с. ISBN: 978-5-16-006175-7. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=372597>
3. Управление инновационными проектами: Учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 336 с. ISBN 978-5-16-010105-7 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=400057>
4. Франчайзинг. Интегрированные формы организации бизнеса [Электронный ресурс]: Учеб. пособие для вузов / Д. Н. Земляков, М. О. Макашев. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. 142 с. ISBN 978-5-238-00523-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=341037>

Нормативные правовые документы:

- 1) Федеральный закон № 208-ФЗ от 26.12.1995 г. «Об акционерных обществах» (в последней редакции) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8743/;
- 2) Федеральный закон № 129-ФЗ от 08.08.2001 г. «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (в последней редакции) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_32881/;
- 3) Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» (в последней редакции) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/ .

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. www.cfin.ru – портал, содержащий литературу по экономике, финансам и менеджменту
2. www.elibrary.ru - информационно-аналитический портал, содержащий статьи и иные публикации.
3. www.finansy.ru - портал, содержащий литературу по экономике, финансам и менеджменту.

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (*практические занятия*):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к экзамену:

1. Понятие и функции бизнес-плана.
2. Бизнес-планирование предприятия питания.
3. План и стратегия развития предприятия питания.
4. Основные требования к содержанию бизнес-плана предприятия питания. Структура бизнес-плана.
5. Резюме предприятия питания в бизнес-плане.
6. Организационный раздел бизнес-плана.
7. Правовое обеспечение деятельности предприятия питания. Маркетинговый раздел бизнес-плана.
8. Комплексный маркетинговый анализ предприятия питания.
9. Прогнозирование в бизнес-планировании стартапов.
10. Конкурентный анализ отрасли предприятия питания.
11. SWOT-анализ как элемент бизнес-плана предприятия питания.
12. Анализ ресурсного потенциала, издержек.
13. Оценка конкурентоспособности предприятия.
14. Методы оценки маркетинговой деятельности.
15. Виды цен и технология их планирования.
16. Перспективное планирование сбыта.
17. Прогнозирование объема продаж.
18. Исходные положения и условия расчета производственной мощности.
19. Пути улучшения использования и наращивания производственной мощности.
20. Оценка рисков и пути их предотвращения.
21. Оценка финансовых результатов деятельности предприятия.
22. Финансовый план как раздел бизнес-плана.
23. Программное обеспечение бизнес-планирования.
24. Основные проблемы бизнес-планирования стартапов.
25. Управление рисками предприятия питания.
26. Финансовый план предприятия питания и риск банкротства.
27. Сущность, функции и оценка рисков.
28. Методы оценки рисков предприятия питания со стороны бизнес-ангелов и венчурных фондов: общее и особенное.
29. Аналитические метрики для оценки эффективности бизнес-плана.
30. Программное обеспечение, используемое для составления бизнес-плана и его особенности.
31. Сущность и необходимость планирования бизнеса.
32. Цель, задачи и особенности составления бизнес-план.
33. Планирование как инструмент управления бизнесом.
34. Анализ внутренней и внешней деловой среды компании. Стратегический анализ развития компании, его сущность и назначение. Методы стратегического анализа
35. Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Классификация бизнес-проектов предприятий питания.

36. Характеристика процесса бизнес-планирования. Основные участники бизнес-проекта и их функции
37. Методы планирования и прогнозирования предприятий ресторанного бизнеса
38. Понятие бизнес-идеи. Источники и методы выработки бизнес-идеи
39. Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана предприятий питания.
40. Основные этапы разработки бизнес-плана. Основные требования к структуре и содержанию бизнес-плана предприятий питания
41. Основные методы оценки информации о внутренней и внешней деловой среде компании
42. Анализ конкурентной позиции предприятия общественного питания. Конкурентные стратегии
43. Резюме бизнес-плана предприятий питания, его структура
44. Характеристика инициатора проекта в бизнес-плане
45. Формирование стратегии выхода продукции на внешний рынок, роста производства и объемов продаж предприятий питания
46. Описание организации производства и продукции, предлагаемой к реализации, в бизнес-плане предприятия питания
47. Оценка основных конкурентов фирмы в бизнес-плане. Использование матрицы «Бостон консалтинг групп»
48. Определение маркетинговой среды фирмы и плана маркетинга в бизнес-плане предприятия питания.
49. План производства продукции в бизнес-плане. Правительственные, местные и зарубежные нормативные акты, регулирующие процесс производства
50. Организационный план и менеджмент в бизнес-плане предприятия питания
51. Финансовый план предприятия питания, основные финансовые документы бизнес-плана.
52. Составление плана прибылей и убытков в бизнес-плане
53. Составление плана денежных потоков в бизнес-плане
54. Составление прогнозного баланса в бизнес-плане
55. Инвестиционный план и финансирование проекта предприятия общественного питания
56. Инвестиционный проект предприятия питания и цикл его реализации
57. Техничко-экономическое обоснование инвестиционных проектов предприятия питания
58. Проектный анализ, его содержание и назначение
59. Основные принципы и схема оценки эффективности инвестиционных проектов предприятия питания
60. Оценка рисков в бизнес-плане предприятия питания
61. Экономические показатели бизнес-среды и внутренней среды проекта
62. Методы анализа и оценки бизнес-проектов
63. Аудит бизнес-плана внешними инвесторами. Этапы процедуры анализа бизнес-план
64. Презентация бизнес-плана, продвижение бизнес-плана в процессе переговоров и заключение договоров
65. Организация процесса переговоров при реализации бизнес-плана. Основополагающие мотивы переговоров
66. Реклама бизнес-плана, ее цели и задачи. Планирование рекламной компании и рекламного бюджета
67. Содержание работы по реализации бизнес-плана. Схема реализации бизнес-проекта
68. Стадии реализации бизнес-плана
69. Управление процессом реализации бизнес-плана. Контроль выполнения бизнес-плана и его корректировка
70. Общая теория конфликтов в реализации бизнес-плана. Источники и сфера конфликтов
71. Системный подход к регулированию конфликтов. Основные методы регулирования конфликтов.

72. Консалтинговая поддержка бизнеса. Субъекты, виды и объекты консультирования

Типовые тестовые задания:

1) Предпринимательство подразумевает:

- а) осуществление любого вида хозяйственной деятельности, разрешенной законом
- б) использование только собственного труда
- в) использование только наемного труда
- г) обязательное образование юридического лица

Правильный ответ: а

2) Какую функцию осуществляют государственные органы в сфере деловых отношений между субъектами бизнеса

- а) регулирующую
- б) фискальную
- в) распределительную
- г) стимулирующую

Правильный ответ: а

3) Одной из особенностей текущего состояния российской предпринимательской среды является

- а) высокая роль государства
- б) высокая инфляция
- в) высокие темпы экономического роста
- г) низкий уровень банкротств

Правильный ответ: а

4) Специфика учета факторов предпринимательской среды при составлении бизнес-плана предприятия питания включает

- а) организацию
- б) методологию
- в) локализацию
- г) высокий уровень риска и неопределенности

Правильный ответ: г

5) Наиболее оптимальной формой регистрации предприятия питания является следующая

- а) в виде ЗАО
- б) в виде ООО
- в) в офшорах
- г) в виде ПАО

Правильный ответ: б

Примеры вопросов для опроса:

1. Как оценить идею предприятия питания? Какие условия и факторы следует иметь ввиду?
2. Какова конкуренция в среде стартапов. Дайте характеристику российской специфике;
3. Особенности переговорного процесса в среде стартапов;
4. Подходит ли для России опыт Кремниевой долины с точки зрения организации стартапов?

Примеры тем групповых дискуссий:

- 1) Как оценить идею предприятия питания? Какие условия и факторы следует иметь ввиду?
- 2) Какова конкуренция в среде стартапов. Дайте характеристику российской специфике;

- 3) Особенности переговорного процесса в среде стартапов;
 4) Подходит ли для России опыт Кремниевой долины с точки зрения организации стартапов?

Типовая тематика индивидуальных проектов:

1. Исследование бизнес-плана предприятия питания и его эффективности
2. Оценка бизнес-плана предприятия питания
3. Сравнительный анализ бизнес-плана американского и европейского предприятия питания

Типовая структура билета экзамена

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1. Сущность, функции и оценка рисков</i>	<i>10</i>
<i>Вопрос 2. Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Классификация бизнес-проектов предприятий питания.</i>	<i>10</i>
<i>Практическое задание. На основании предоставленных данных проведите SWOT-анализ предприятия питания. Сформулируйте выводы.</i>	<i>20</i>

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,
шкала оценивания**

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продвинутый
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает верно и в полном объеме: - основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; - основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Умеет верно и в полном объеме: - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает верно и в полном объеме: законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Умеет верно и в полном объеме: осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов,	Знает с незначительными замечаниями: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания	Повышенный

		в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает с незначительными замечаниями: -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; - основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Умеет с незначительными замечаниями: - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает с незначительными замечаниями: законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
50 – 69 баллов	«удовл.»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Базовый

		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</p> <p>- основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;</p> <p>- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	
менее 50 баллов	«неудовл.»/ «не зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Не знает на базовом уровне: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Компетенции не сформированы
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>Не знает на базовом уровне: -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</p> <p>- основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов</p>	

				(служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не знает на базовом уровне: законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Не умеет на базовом уровне: осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра экономики и цифровых технологий

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.27 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ **ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2023 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - формирование у студентов рыночного экономического мышления, обобщающего представления о теории и практике эффективного осуществления предпринимательской деятельности, овладение специальными знаниями в области методологии планирования предпринимательской деятельности, разработке и коммерческой оценке бизнес-планов.

Задачи дисциплины:

- усвоение теории и методологии бизнес–планирования и определение эффективности предпринимательской деятельности;
- формирование практических навыков в области бизнес – планирования;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана;
 - расчёт нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
 - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Раздел 1. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЮ	
1.	Тема 1. Планирование как инструмент управления бизнесом
2.	Тема 2. Стратегическое планирование и бизнес-план
3.	Тема 3. Методы планирования и прогнозирования
4.	Тема 4. Общая структура и краткое
5.	Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов
Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ БИЗНЕС-ПЛАНА	
6.	Тема 6. План маркетинга
7.	Тема 7. Организационный план
8.	Тема 8. Финансовый план
9.	Тема 9. Виды рисков
10.	Тема 10. Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес- планировании
11.	Тема 11. Методы анализа и оценки проектов
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часа	

Форма контроля – экзамен

Составитель:

Доцент кафедры экономики и цифровых технологий Краснодарского филиала
РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н

К.С. Приходько