

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 11:32:53

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 управления**

## **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 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.э.н., доцент

К.С. Приходько

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры экономики и управления  
протокол № 1 от 30.08.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>   | <b>4</b>  |
| 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         |
| <b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>7</b>  |
| <b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>   | <b>13</b> |
| 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        |
| <b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>  | <b>15</b> |
| <b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>                  | <b>15</b> |
| <b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>  | <b>16</b> |
| 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:<br>форма  | Экзамен                        |           |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем<br/>(Контакт. часы), всего:</b> | <b>46</b>                      | <b>22</b> |
| 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<br>(Катт)                        | -                              | -         |

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| 4. Консультация перед экзаменом (КЭ)  | 2         | 2          |
| 5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк) | 2         | 2          |
| <b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>  | <b>98</b> | <b>122</b> |
| 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<br>(код и наименование компетенции)   | Индикаторы достижения компетенций<br>(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. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов   |
|   |   | ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> 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. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов   |
|   |   | ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> 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. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов  |
|   |   | ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> 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. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания<br>ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> 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<br>(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.    | <b>Тема 1. Основы бизнес планирования предприятий питания.</b> 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.<br>3-5,<br>3-8.                 | О.                                     | Т.               | -  |

|    |   |   |   |   |   |       |    |        |                        |       |    |   |
|----|---|---|---|---|---|-------|----|--------|------------------------|-------|----|---|
| 2. | <p><b>Тема 2. Структура и функции бизнес-плана предприятий питания</b></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<br>У-5,<br>У-8. | О.    | Т. | - |
| 3. | <p><b>Тема 3. Этапы разработки бизнес – плана предприятий питания.</b></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<br>У-2,<br>3-2. | Гр.д. | К. | - |

|    |  |           |           |   |   |             |            |          |                        |          |          |          |
|----|--|-----------|-----------|---|---|-------------|------------|----------|------------------------|----------|----------|----------|
| 4. | <b>Тема 4. Финансовый план и оценка эффективности бизнес-плана предприятий питания.</b> 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<br>3-3,<br>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         | -        | -                      | -        | -        | -        |
|    | <b>Итого</b>   | <b>18</b> | <b>24</b> | - | - | <b>98/4</b> | <b>144</b> | <b>х</b> | <b>х</b>               | <b>х</b> | <b>х</b> | <b>х</b> |

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<br>(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.    | <b>Тема 1. Основы бизнес планирования предприятий питания.</b> 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.<br>3-5,<br>3-8.                 | О.                                     | Т.               | -  |

|    |   |   |   |   |   |       |    |        |                        |       |    |   |
|----|---|---|---|---|---|-------|----|--------|------------------------|-------|----|---|
| 2. | <p><b>Тема 2. Структура и функции бизнес-плана предприятий питания</b></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<br>У-5,<br>У-8. | О.    | Т. | - |
| 3. | <p><b>Тема 3. Этапы разработки бизнес – плана предприятий питания.</b></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<br>У-2,<br>З-2. | Гр.д. | К. | - |

|    |  |          |           |          |          |              |            |          |                        |          |          |          |
|----|--|----------|-----------|----------|----------|--------------|------------|----------|------------------------|----------|----------|----------|
| 4. | <b>Тема 4. Финансовый план и оценка эффективности бизнес-плана предприятий питания.</b> 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<br>3-3,<br>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          | -        | -                      | -        | -        | -        |
|    | <b>Итого</b>   | <b>8</b> | <b>10</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>122/4</b> | <b>144</b> | <b>х</b> | <b>х</b>               | <b>х</b> | <b>х</b> | <b>х</b> |

**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. Морошкин. — 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/](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/](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/](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](http://www.cfin.ru) – портал, содержащий литературу по экономике, финансам и менеджменту
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) - информационно-аналитический портал, содержащий статьи и иные публикации.
3. [www.finansy.ru](http://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                             |
| <b>ИТОГО</b>                                      | <b>100</b>                     |

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**

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

**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 |
|------------------------|-------------------------|---|---|--|------------------------------|
| <b>85 – 100 баллов</b> | «отлично»/<br>«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 | <b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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   | <b>Продвинутый</b>           |
|                        |                         | 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  | <b>Знает верно и в полном объеме:</b><br>- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;<br>- основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов<br><b>Умеет верно и в полном объеме:</b><br>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;<br>- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |                              |
|                        |                         |   | ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания   | <b>Знает верно и в полном объеме:</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания<br><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации   |                              |
| <b>70 – 84 баллов</b>  | «хорошо»/<br>«зачтено»  | ПК-1. Способен организовывать технологический процесс   | ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов,   | <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания   | <b>Повышенный</b>            |

|                       |                                |   |   |   |                |
|-----------------------|--------------------------------|---|---|---|----------------|
|                       |                                | 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<br><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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  | <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;<br>- основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов<br><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;<br>- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |                |
|                       |                                |   | ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания   | <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания<br><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации  |                |
| <b>50 – 69 баллов</b> | <b>«удовл.»/<br/>«зачтено»</b> | 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 | <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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  | <b>Базовый</b> |

|                       |                                |   |   |  |                             |
|-----------------------|--------------------------------|---|---|--|-----------------------------|
|                       |                                | 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> -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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> - 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>  |                             |
| менее<br>50<br>баллов | «неудовл.»/<br>«не<br>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><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> -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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> - 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;<br>- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания  |  |
|  |  |  | ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания | <b>Не знает на базовом уровне:</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания<br><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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 управления

**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 – 2021 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                                       |
|--|--|
| <b>Раздел 1. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЮ</b> |  |
| 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                         |
| <b>Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ БИЗНЕС-ПЛАНА</b>                   |  |
| 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                                    |
| <b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часа</b> |  |

**Форма контроля – экзамен**

**Составитель:**

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

К.С. Приходько