

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



**Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и
общественного питания**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки/ Специальность 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы/ Специализация Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения очная

Год набора 2023

Составитель(и):
к.э.н, Клейн Екатерина Дмитриевна

| | | |
|-------------------------|-----|---|
| Часов по учебному плану | 180 | Виды контроля в семестрах: Экзамен: семестр 7 Курсовая работа: семестр 7 |
| в том числе: | | |
| контактная работа | 80 | |
| самостоятельная работа | 64 | |
| практическая подготовка | 0 | |
| часов на контроль | 36 | |

Распределение часов дисциплины:

| Семестр: | 7 |
|---|------------|
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 38 |
| Практические занятия | 42 |
| Лабораторные работы | 0 |
| Итого аудиторных часов | 80 |
| Самостоятельная работа | 64 |
| Часы на контроль | 36 |
| Итого академических часов | 180 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 5 |

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 3 |
| 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 3 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* | 4 |
| 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 5.1 Рекомендуемая литература | 7 |
| 5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства | 7 |
| 5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)..... | 7 |
| 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 9 |
| 8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 10 |
| ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ..... | 12 |
| 1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации | 12 |
| 1.2 Темы письменных работ..... | 13 |
| 1.3 Контрольные точки | 13 |
| 1.4 Другие объекты оценивания | 13 |
| 1.5 Самостоятельная работа обучающегося | 14 |
| 1.6 Шкала оценивания результата | 14 |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|--------------|--|
| Цель: | Формирование у обучающихся представления о бизнес-планировании как важном направлении деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. |
|--------------|--|

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| Код и наименование компетенции выпускника | Код и наименование индикатора достижения компетенций | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|---|---|---|
| ПК-6 - Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-6.1 - Осуществляет принятие управленческих решений для оценки предпринимательских инициатив бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | <p>Знать: специфику бизнес-планирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать бизнес-планы для организаций сферы гостеприимства и общественного питания и осуществлять их успешную реализацию.</p> <p>Владеть: навыками оценки предпринимательских инициатив, разработки и принятия управленческих решений в области бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> |
| ПК-5 - Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания | ПК-5.2 - Собирает и анализирует информацию, необходимую для принятия управленческих решений, в том числе в области стартапов, в сфере гостеприимства и общественного питания | <p>Знать: методы проектирования объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: принимать управленческие решения при бизнес-планировании, в том числе в области стартапов, в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации для последующего принятия управленческих решений при проектировании объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

| Номер и наименование тем и/или разделов/тем | Содержание дисциплины | Объем дисциплины (академические часы) | | | |
|--|---|---------------------------------------|----|----|-----|
| | | Контактная работа | | | СРО |
| | | ЗЛТ | ПЗ | ЛР | |
| Раздел I. Место и роль бизнес-плана в управлении бизнесом. | | | | | |
| Тема 1. Бизнес-планы и их виды. | Понятие бизнес-планирования и бизнес-плана. Виды бизнес-планов. Основные понятия, используемые в процессе бизнес-планирования. Бизнес-планирование и стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Разделы бизнес-плана и их характеристика. Дерево целей проекта. Стадии процесса реализации предпринимательских идей. | 2 | 4 | | 6 |
| Тема 2. Технология бизнес-планирования на предприятиях гостеприимства. Программные продукты. | Моделирование бизнес-процессов. Основные технологии бизнес-планирования. Заказчики и разработчики бизнес-планов. Техническое задание и календарный план (график работ) на разработку бизнес-плана. Виды моделей, применяемых при бизнес-планировании. Модели бизнеса и их отличие от стратегий бизнеса. Особенности разработки моделей бизнес-процессов. Методика UNIDO. Программные продукты, применяемые в бизнес-планировании (Project Expert, Инэк-Аналитик, ТЭО-Инвест, Business Plan PL и др.). | 2 | 4 | | 6 |
| Раздел II. Разделы бизнес-плана. | | | | | |
| Тема 3. Описание предприятия. | Описание предприятия сферы гостеприимства и общественного питания (полное наименование предприятия, его организационно-правовая форма, местонахождение предприятия, занимаемая площадь, дата образования (регистрации), сведения о развитии бизнеса, уставный капитал предприятия, учредители и распределение капитала между ними, общая характеристика организационной структуры и персонала предприятия, структура активов, общая характеристика материальных ресурсов предприятия, сведения о государственной регистрации, лицензиях, патентах). | 4 | 4 | | 6 |
| Тема 4. Описание продукции (услуг) предприятия. | Услуга, ее особенности и характеристики. Специфика услуг, предоставляемых предприятиями гостеприимства и общественного питания. Содержательное описание потребительских свойств товаров (услуг) в бизнес-плане. Описания товара | 4 | 4 | | 6 |

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---|
| | (услуги) в разделе бизнес-плана: наименование продукции (услуги), область применения, основные характеристики продукции (услуги), соответствие стандартам и другим требованиям, стоимостная характеристика, возможности дальнейшего расширения предлагаемых услуг, основные конкурентные преимущества предлагаемой услуги перед аналогичными услугами, информация о патентах, авторских правах, зарегистрированных торговых марках и т.п.). | | | | |
| Тема 5. Маркетинговый план. | Оценка рыночных возможностей предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Элементы маркетинга. Анализ существующей ситуации и тенденций развития рынка (структура рынка, емкость рынка, эластичность спроса на данные услуги, темпы роста потребления, уровень конкуренции и описание основных конкурентов, тип конкуренции, конкурентные преимущества предприятия, ценовая стратегия в соответствии с типом рынка и целями предприятия, препятствия при освоении рынка, способы эффективного продвижения продукции (услуг), законодательные и иные неценовые ограничения деятельности предприятия, основные тенденции и ожидаемые изменения на рынке). | 6 | 6 | | 8 |
| Тема 6. Инвестиционный план. | Этапы работ по подготовке предприятия гостеприимства к производству продукции (услуг). Источники инвестиций, их характеристика. Инвестиционная стадия проекта (организационный этап, строительно-монтажные работы (при необходимости реновации номеров и т.п.), приобретение оборудования, разработка технической документации и др. Особенности заключения договоров на поставку сырья, оборудования и других товаров, необходимых для реализации мероприятий бизнес-плана. | 4 | 4 | | 6 |
| Тема 7. Производственный план. | Описание и характеристика структуры процесса производства и реализации услуг на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания (структура производства услуг, используемые технологии, схема производственных потоков и ее основные преимущества, трудоемкость выполнения производственных операций, квалификация персонала, тарифы по оплате труда, перечень необходимого оборудования, сырья, материалов и других изделий с указанием стоимости, характеристика основных поставщиков и контрагентов | 4 | 4 | | 6 |

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|----------|-----------|
| | предприятия, коммунальные платежи и другие текущие затраты, механизм контроля качества предоставляемых услуг). | | | | |
| Тема 8. Организационный план. | Концепция управления предприятием гостеприимства. Распределение полномочий и ответственности. Особенности организационной структуры. Важнейшие документы предприятия (Устав предприятия, Учредительный договор и др.). Характеристика основных подразделений предприятия и их функций. Описание внутреннего устройства предприятия, взаимодействия различных его частей, направления информационных потоков. Распределение обязанностей в группе управления. Способы мотивации персонала предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. | 4 | 4 | | 6 |
| Тема 9. Финансовый план и показатели эффективности проекта. | Налоговая среда (виды налогов, ставки налогов и сроки их выплаты, тенденции изменения налоговой политики, налоговые преимущества). Курсы валют и прогнозирование их изменения. Дифференцированная инфляционная характеристика среды. Горизонт расчета проекта. Документы, включаемые в финансовый план для уже действующих предприятий (бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств). Система показателей эффективности проекта: показатели финансового состояния предприятия (прибыльность проекта, рентабельность капитала, ликвидность и др.). Показатели эффективности инвестиционного проекта (срок окупаемости, чистый дисконтированный доход, индекс прибыльности, внутренняя норма рентабельности). | 4 | 4 | | 8 |
| Тема 10. Анализ рисков проекта. | Анализ типов рисков, их источников и моментов возникновения. Качественный анализ рисков: выявление и классификация факторов риска. Количественный анализ рисков: определение размера риска. Разработка мер по минимизации ущерба от рисков. Страхование рисков. | 4 | 4 | | 6 |
| Контроль: | | | | | 36 |
| Всего по дисциплине: | | 38 | 42 | 0 | 64 |

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

| Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.) | Электронные ресурсы |
|--|---|
| Сергеев А. А. Бизнес-планирование : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. А. Сергеев. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 475 с. | https://www.urait.ru/bcode/434599 |
| Горфинкель В. Я. Инновационный менеджмент : Учебник : ВО - Магистратура .— 4, перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник, 2019 .— 380 с. | https://znanium.com/catalog/document?pid=1003543 |
| Бизнес-планирование : учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 296 с. | https://znanium.com/catalog/document?id=400543 |
| Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов : научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 288 с. | https://znanium.com/catalog/document?id=392991 |
| Алиев, В. С. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс) : учебное пособие / В.С. Алиев, Д.В. Чистов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 382 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). | https://znanium.com/catalog/document?id=400158 |

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

| № | Наименование СПБД/ ИСС |
|----|--|
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru |

| | |
|-----|--|
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unecon.ru |

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

| Наименование учебных аудиторий, перечень | Адрес (местоположение) учебных аудиторий |
|---|--|
| Ауд. 208 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., парта 10шт., скамейка 10шт., тумба м/мКомпьютер I3-8100/ 8Гб/500Гб/ Philips224E5QSB - 20 шт., Компьютер i5-7400 3 Gh/8Gb/1Tb/Dell e2318h - 1 шт., Мультимедийный проектор 1 NEC | 191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А |

| | |
|---|---|
| ME401X - 1 шт., Экран с электроприводом 153x200 см Matte White - 1 шт., Коммутатор HP ProCurve Switch 2610-24 (24 ports 10/100+2 10/100/1000) - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | |
| Ауд. 414 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., тумба м/м - 1 шт., Моноблок Acer Aspire Z1811 в компл.: i5 2400s/4Gb/1Tб/ - 1 шт., Микшер-усилитель (JPA-1240A) 240 Вт/100 В - 1 шт., Проектор NEC M350 X в компл. (штанга+ универс.крепл.+кабель Kramer) - 1 шт., Экран с электроприводом 138x180 см Matte White - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А |

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-

преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации

- 1 Место и роль планирования в современной рыночной экономике. Общеэкономический и управленческий аспекты планирования.
- 2 Стратегическое планирование и бизнес-планирование, их особенности и характеристики.
- 3 Основные виды бизнес-планов.
- 4 Концепция разработки бизнес-плана. Основные функции бизнес-плана.
- 5 Типичные недостатки (ошибки) при разработке бизнес-планов и пути их устранения.
- 6 Классификация и особенности различных типов бизнес-проектов.
- 7 Оформление бизнес-плана: особенности и рекомендации.
- 8 Организация процесса бизнес-планирования.
- 9 Основные части бизнес-плана, их особенности и характеристика.
- 10 Структура типичного бизнес-плана, ее характеристика.
- 11 Задачи и содержание резюме бизнес-плана.
- 12 Техничко-экономические исследования при составлении и обосновании бизнес-плана предприятия, особенности их проведения.
- 13 Раздел «Маркетинговый план» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 14 Раздел «Организационный план» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 15 Раздел «Инвестиционный план» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 16 Раздел «Производственный план» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 17 Раздел «Финансовый план» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 18 Раздел «Анализ рисков проекта» бизнес-плана: общая характеристика и задачи.
- 19 Принципы и приемы рыночных исследований и анализа сбыта.
- 20 План маркетинговых действий. Генеральная маркетинговая стратегия фирмы.
- 21 Ценовая политика предприятия, ее особенности и характеристики.
- 22 Методы оценки рисков в бизнес-планировании.
- 23 Способы снижения негативных последствий рисков.
- 24 Операционный анализ в бизнес-планировании: роль и возможности.
- 25 Учет фактора времени при оценке эффективности инвестиций в бизнес-проект.
- 26 Основы анализа эффективности бизнес-проектов: понятие эффективности, основные показатели.
- 27 Программные продукты для бизнес-планирования, особенности их применения.
- 28 Учет факторов инфляции, риска и ликвидности при оценке инвестиций в бизнес-проект.
- 29 Юридическое сопровождение бизнес-плана. Проведение правовой экспертизы проекта.
- 30 Источники инвестиций в инвестиционном проекте.
- 31 Особенности и типы оценки бизнес-плана. Использование принципа реальности оценки.
- 32 Производственная мощность: анализ основных показателей.
- 33 Назначение, структура и методика расчетов основных документов финансового планирования.
- 34 Методика анализа бизнес-плана.
- 35 Финансовый анализ: расчет основных показателей.
- 36 Проблемы применения бизнес-планирования в России.
- 37 Влияние факторов внешней среды предприятия на бизнес-планирование.
- 38 Влияние факторов внутренней среды предприятия на бизнес-планирование.

- 39 Целеполагание в планировании бизнеса.
- 40 Основные элементы бизнес-планирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

1.2 Темы письменных работ

- 1 Бизнес-план открытия гостиницы 5 звезд.
- 2 Бизнес-план открытия гостиницы 4 звезды.
- 3 Бизнес-план открытия гостиницы 3 звезды.
- 4 Бизнес-план открытия гостиницы 2 звезды.
- 5 Бизнес-план открытия гостиницы 1 звезда.
- 6 Бизнес-план открытия гостиницы без звезд.
- 7 Бизнес-план открытия хостела.
- 8 Бизнес-план открытия глэмпинга.
- 9 Бизнес-план открытия ресторана.
- 10 Бизнес-план открытия ресторана при гостинице.
- 11 Бизнес-план открытия кафе.
- 12 Бизнес-план открытия бара.
- 13 Бизнес-план открытия пекарни при ресторане гостиничного предприятия.
- 14 Бизнес-план открытия пиццерии.
- 15 Бизнес-план разработки новой услуги гостиничного предприятия.
- 16 Бизнес-план диверсификации деятельности гостиничного предприятия.
- 17 Бизнес-план диверсификации деятельности предприятия питания.
- 18 Бизнес-план ребрендинга гостиничного предприятия.
- 19 Бизнес-план ребрендинга предприятия питания.
- 20 Бизнес-план открытия спа-центра при гостинице.
- 21 Бизнес-план открытия салона красоты при гостинице.
- 22 Бизнес-план открытия бутика при гостинице.

1.3 Контрольные точки

| Номер контрольной точки | Тип контрольной точки | Способ проведения | Номера тем |
|-------------------------|------------------------------------|---|------------|
| 1 | Информационно-аналитическая работа | письменно | 1-5 |
| 2 | Проектно-аналитическая работа | письменно | 5-10 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-10 |

1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

1.5 Самостоятельная работа обучающегося

| Наименования самостоятельной работы | Номера тем |
|---|------------|
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 1-2 |
| Разработка индивидуальных/ групповых проектов | 3-7 |
| Курсовое проектирование | 8-9 |
| Подготовка к экзамену | 10 |

1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

| Баллы | Оценка |
|-----------|---------------------|
| ≤ 54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| ≥ 85 | отлично |

Шкала оценивания результата

| | |
|-----------------|--|
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |