

Подписано электронной подписью:

Вержицкий Данил Григорьевич

Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»

Дата и время: 2024-04-24 00:00:00

471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно - педагогически институт

Факультет _____ информатики, математики и экономики _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан

Фомина А.В. _____

«23» _____ июня _____ 2021 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства

Направление

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки

«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Год набора 2020

Новокузнецк 2021

Оглавление

1	Цель дисциплины	3
1.1	Формируемые компетенции	3
1.2	Индикаторы достижения компетенций	3
1.3	Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине	4
2	Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации	5
3	Учебно-тематический план и содержание дисциплины.....	5
3.1	Учебно-тематический план	5
3.2	Содержание занятий по видам учебной работы.....	6
4	Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	7
5	Материально-техническое, программное и учебное обеспечение дисциплины.....	9
5.1	Учебная литература.....	9
5.2	Материально-техническое и программное обеспечение освоения дисциплины	10
5.3	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	11
6	Иные сведения и (или) материалы.....	11
6.1	Примерные темы и варианты письменных учебных работ.....	11
6.2	Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации	13

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата (далее - ОПОП): ПК- 1.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Профессиональная	Управление	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Дескрипторные характеристики компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Б1.В.01 Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства Б1.В.03 Управление персоналом гостиничного комплекса Б1.В.04 Финансовый менеджмент в гостиничном бизнесе Б1.В.06 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства Б1.В.07 Реинжиниринг бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства Б1.В.ДВ.01.01 Организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе Б1.В.ДВ.01.02 Организация санаторно-курортной деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Технологии обслуживания в гостиничном комплексе Б2.В.01(П) Производственная практика. Профильная практика Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – систему внутрихозяйственных планов и механизм их взаимодействия в новых рыночных отношениях; – систему целей и задач в области бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия; – системы (виды) планирования; – сущность, структуру и содержание бизнес-плана; – процесс составления бизнес-плана; – оценивать риски, доходность и эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать программы осуществления организационных изменений и оценивать их эффективность; – использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; – оценивать эффективность использования различных систем учёта и распределения; – оценивать риски, доходность и эффективность принимаемых плановых финансовых и инвестиционных решений; – применять модели управления запасами, планировать потребность организации в запасах; – определять потребность на перспективу в финансовых, материальных, трудовых и интеллектуальных ресурсах, источниках их получения, а также уметь четко рассчитать эффективность использования ресурсов в процессе работы фирмы. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов); – навыками организации оценки и планирования потребностей департаментов организации сферы гостеприимства; – навыками финансово-экономического анализа бизнес-проекта; – методами оценки эффективности бизнес-проекта и риска, а также оценки конкурентоспособности предприятия в целом, продукта, отдельного направления деятельности и т.п.

2 Объем и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Таблица 4 – Объем и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоёмкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоёмкость дисциплины	-	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	18
Аудиторная работа (всего):	-	18
в том числе:	-	
лекции	-	8
практические занятия, семинары	-	10
практикумы	-	
лабораторные работы	-	
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	
Внеаудиторная работа (всего):	-	
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	-	
подготовка реферата	-	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	-	
творческая работа (эссе)	-	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-	117
4 Промежуточная аттестация обучающегося – экзамен, контрольная работа (ЗФО)	-	9

3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины.

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 – Учебно-тематический план (ЗФО)

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоёмкость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)				Самост. работа обучающихся	Формы текущего контроля успеваемости
			учебная работа					
			всего	лекции	практ. занятия			
1	Основы бизнес-планирования гостиничного предприятия	14	1	1		12	Устный опрос	

2	Методика подготовки бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции	26	1	1		24	Устный опрос
3	Методика подготовки бизнес-плана: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга	31	2	2		27	Устный опрос
4	Методика подготовки бизнес-плана: план производства, организационный план	30	2	4		24	Устный опрос
5	Методика подготовки бизнес-плана: финансовый план, финансовая стратегия, потенциальные риски	34	2	2		30	Устный опрос
	Промежуточная аттестация	9					Экзамен, контрольная работа
	Итого	144	8	10		117	

3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
Содержание лекционных занятий		
1	Основы бизнес-планирования гостиничного предприятия	Во введении в курс бизнес-планирование определяется роль делового планирования в сфере гостеприимства, отличие бизнес-плана от других плановых документов, цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования.
2	Методика подготовки бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции	Рассматриваются методические основы разработки разделов бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции.
3	Методика подготовки бизнес-плана: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга	Излагаются методические подходы к выполнению разделов: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга.
4	Методика подготовки бизнес-плана: план производства, организационный план	Рассматриваются особенности планирования и описания производственной деятельности в бизнес-плане: характеристика технологического процесса, составление производственной программы, определение потребности в основных производственных фондах, расчет потребности в сырье и материалах и прирост оборотных средств.
5	Методика подготовки бизнес-плана: финансовый план, финансо-	Излагается подход к выполнению финансовых разделов бизнес-плана: финансово-экономические результаты деятельности предприятия, планирование основных финансо-

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
	вая стратегия, потенциальные риски	вых показателей, финансовая оценка проекта, потребность в инвестициях и источники их финансирования.
Содержание практических занятий		
1	Основы бизнес-планирования гостиничного предприятия	Структура и последовательность разработки бизнес-плана, общие требования к бизнес-плану, организация процесса бизнес-планирования.
2	Методика подготовки бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции	Разбор примера бизнес-плана, подготовка собственных разделов бизнес-плана предприятия
3	Методика подготовки бизнес-плана: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга	Разбор примера бизнес-плана, подготовка собственных разделов бизнес-плана предприятия. Методология исследования рынка, оценка конъюнктуры рынка, отбор целевых рынков, позиционирование рынка, анализ сильных и слабых сторон предприятия и конкурентов, оценка конкурентоспособности продукции и услуг, оценка конкурентоспособности предприятия, конкурентное преимущество предприятия, стратегия маркетинга, товарная политика, ценовая политика, сбытовая и коммуникативная политика.
4	Методика подготовки бизнес-плана: план производства, организационный план	Система управления предприятием и его кадровая политика: организационная структура, ключевой управленческий персонал, правовое обеспечение деятельности.
5	Методика подготовки бизнес-плана: финансовый план, финансовая стратегия, потенциальные риски	Оценка эффективности проекта, анализ рисков, организационные меры по профилактике и нейтрализации рисков

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа ОФО				
ОФО Текущая учебная работа в семест-	60 (100% /баллов при-	Лекционные занятия	0,5 балла посещение 1 лекционного занятия	9

ре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	веденной шкалы)	Практические занятия	1-2 балл – выполнение работы на 51-85% 3 балла – существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	42-51
Текущая учебная работа ЗФО				
ЗФО Текущая учебная работа в семестре (выполнение самостоятельных конспектов, контрольной работы и теста)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия	1 балл посещение 1 лекционного занятия	8
		Практические занятия	10 баллов - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-85% 15 баллов – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	43-52
Итого по текущей работе в семестре				51 - 60
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	40 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос	5 баллов (пороговое значение) 20 баллов (максимальное значение)	5 - 20
		Решение задачи	5 баллов (пороговое значение) 20 баллов (максимальное значение)	5 – 20
Итого по промежуточной аттестации (экзамен)				10-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации				51 – 100 б.

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8 - Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок ре-	пороговый	удовлетворительно	51-65

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
шениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.			
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	хорошо	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	отлично	86-100

5 Материально-техническое, программное и учебное обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. *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. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06299-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434599> (дата обращения: 29.01.2020).

2. Бизнес-планирование: Учебное пособие / Под ред. проф. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. - Москва: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2013. - 296 с. Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/360225>

Дополнительная литература

1. *Купцова, Е. В.* Бизнес-планирование : учебник и практикум для академического бакалавриата / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 435 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8377-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432952> (дата обращения: 29.01.2019).

2. Внутрифирменное планирование : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. Н. Кукушкин [и др.] ; под редакцией В. Я. Позднякова, Е. С. Васильевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 322 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00617-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт

[сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431742> (дата обращения: 29.01.2020).

3. **Бизнес-планирование:** Монография / Баринов В.А., Окатьев Н.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 274 с. Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/553603>

4. **Бизнес-планирование:** [Электронный ресурс] : учебное пособие / Э.М. Гайнутдинов, Л.И. Поддерегина. - Минск: Выш. шк., 2011. - 207 с. Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/506471>

5. **Бизнес-планирование:** Учебное пособие / Баринов В. А. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с. Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/556736>

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение освоения дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ:

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
509 Лаборатория экономического анализа и бизнес-проектирования Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран, проектор. Лабораторное оборудование: <i>стационарное</i> - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), OpenProject (бесплатная версия), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007), ИНЭК-Аналитик (отечественное ПО, Лицензия 2015,2031,2032). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19
614 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19

договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).

Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: <https://rostourunion.ru/> . – Текст: электронный
2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/> . – Текст: электронный
3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: <https://frio.ru/> . – Текст: электронный
4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/> . – Текст: электронный

6 Иные сведения и (или) материалы

6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Тема 1. Основы бизнес-планирования на предприятии

Тема 1.1 Бизнес-план как основа реализации предпринимательской идеи

1. Накопление и анализ предпринимательских идей.
2. Общая характеристика бизнес-плана.
3. Состав и структура разделов бизнес-плана.

Тема 1.2 Бизнес-планирование как элемент экономической политики фирмы .

1. Цели и планы в бизнесе организации.
2. Этапы и сущность планирования бизнеса.
3. Виды внутрифирменного планирования.
4. Особенности бизнес-планирования как формы планирования.

Тема 2. Методика подготовки бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции

Тема 2.1 Организация планирования бизнеса .

1. Масштаб и уровни планирования бизнеса.
2. Система бизнес-планирования в малых и средних предприятиях.
3. Организация системы бизнес-планирования
4. Механизм планирования бизнеса.
5. Информационные технологии в системе планирования бизнеса.

Тема 2.2 Место и роль бизнес-плана при управлении бизнесом.

1. Функции бизнес-плана при управлении бизнесом.
2. Ключевые компоненты типового бизнес-плана.
3. Анализ внешней и внутренней бизнес-среды.

Тема 3. Методика подготовки бизнес-плана: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга

Тема 3.1 Аналитические разделы типового бизнес-плана.

1. Характеристика разделов типового бизнес-плана: аналитические, ключевые, приложения.
2. Оформление бизнес-плана, Резюме. Описание отрасли. Характеристика объекта

бизнеса организации.

3. Анализ отрасли. Анализ целевого рынка. Анализ конкуренции.

Тема 3.2 Ключевые разделы типового бизнес-плана

1. Маркетинговый план. Стратегии маркетинга.

2. Операционный план. Производство.

3. Организационный план.

4. Финансовый план.

5. Оценка и страхование риска.

Тема 4. Методика подготовки бизнес-плана: план производства, организационный план

Тема 4.1 Основные элементы бизнес-планирования.

1. Стратегическое и инвестиционное планирование. Стратегические цели организации.

2. Инвестиционный план (проект).

3. Назначение, структура и методика расчетов основных документов финансового планирования.

Тема 4.2 Технология бизнес-планирования.

1. Основные технологии продукции бизнес-планирования.

2. Виды моделей, применяемых при бизнес-планировании.

3. Особенности разработки моделей бизнес-процессов.

Темы рефератов:

1. Использование возможностей компьютера при разработке бизнес-плана.

2. Конкурентоспособность предприятия в рыночной экономике.

Тема 5. Методика подготовки бизнес-плана: финансовый план, финансовая стратегия, потенциальные риски

Тема 5.1 Управленческий бизнес-план

1. Сущность и назначение управленческого бизнес-плана.

2. Общий план производства.

3. Составление планов подразделений.

4. Контроль выполнения и корректировка управленческого бизнес-плана.

Темы рефератов:

1. Особенности управленческого бизнес-плана.

2. Роль бенчмарков в контроле выполнения бизнес-плана.

3. Проблемы корректировки бизнес-плана.

Тема 5. Бизнес-планы проектов и решения практических задач управления бизнесом.

1. Бизнес-проект как инновационный замысел.

2. Бизнес-планы для решения практических задач управления бизнесом (целевые бизнес-планы).

3. Макеты некоторых видов целевого бизнес-плана.

Темы рефератов:

1. Направления использования целевых бизнес-планов в российской экономике.

2. Бизнес-план инновационного проекта.

3. Проблемы составления целевых бизнес-планов.

6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Таблица 10 - Примерные теоретические вопросы и практические задания к экзамену

Разделы и темы	Примерные теоретические вопросы	Примерные практические задания / задачи
Тема 1. Основы бизнес-планирования на предприятии	1. Понятие и сущность бизнес-плана 2. Основы предпринимательства	Задание № 1 (см. после таблицы)
Тема 2. Методика подготовки бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции	3. Цели и планы в бизнесе организации. 4. Этапы и сущность планирования бизнеса. 5. Виды внутрифирменного планирования.	Задание № 2 (см. после таблицы)
Тема 3. Методика подготовки бизнес-плана: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга	6. Особенности бизнес-планирования как формы планирования. 7. Роль бизнес-планирования при организации нового предприятия. 8. Формы планирования на российских предприятиях.	Задание № 3 (см. после таблицы)
Тема 4. Методика подготовки бизнес-плана: план производства, организационный план	9. Масштаб и уровни планирования бизнеса. 10. Система бизнес-планирования в малых и средних предприятиях. 11. Организация системы бизнес-планирования. 12. Механизм планирования бизнеса.	Задание № 4 (см. после таблицы)
Тема 5. Методика подготовки бизнес-плана: финансовый план, финансовая стратегия, потенциальные риски	13. Информационные технологии в системе планирования бизнеса. 14. Финансовый план. 15. Оценка и страхование риска.	Задание № 5 (см. после таблицы)

Задание № 1.

Рассмотрите известное вам предприятие общественного питания определите, какие субъекты рыночной деятельности являются для него:

- поставщиками;
- маркетинговыми посредниками;
- конкурентами;
- клиентами;
- контактными аудиториями.

По каждой категории участников микросреды выбранного вами предприятия приведите несколько примеров. Опишите характер отношений анализируемой фирмы с различными организациями и другими фирмами. Чем эти отношения отличаются? Обоснуйте принадлежность каждой из приведенных фирм к определенной группе представителей микросреды.

Задание № 2.

Выберите формат кафе или отеля, который вы намерены реализовать в жизни. Какие требования будут предъявлять к нему сегменты потребителей, описываемые следующим образом:

- отрицатели моды;
- равнодушные;
- расчетливые;

- практично-модные покупатели;
- провинциалы в моде;
- лидеры моды?

Задание № 3.

Проведите ситуационный анализ выбранного рынка. Для оценки общей ситуации в отрасли используйте следующие показатели:

- Размеры рынка
- Масштабы конкуренции (конкуренция - локальная, региональная, национальная или глобальная)
- Темпы роста рынка (в %)
- Число конкурентов и их относительные размеры – действует ли в отрасли множество мелких компаний или в ней доминирует небольшое число крупных фирм
- Количество потребителей и их финансовые возможности
- Направления и темпы технологических изменений, как в процессе производства, так и в создании новых продуктов
- Легкость вхождения в отрасль и выхода из нее
- Являются ли продукты/услуги фирм-конкурентов высокодифференцированными, слабодифференцированными или практически одинаковыми
- Имеет ли отрасль доходность выше или ниже среднего уровня прибыли

Задание № 4.

Изучите конкурентов, предлагаемые ими услуги, ценовую, сбытовую и коммуникационную стратегии, способ доведения услуги до потребителя. Источниками получения информации могут быть сайты конкурентов, потребители конкурентов, информация, полученная при использовании метода «тайного покупателя», публикации в СМИ.

Задание № 5.

Проведите SWOT-анализ Вашей компании сферы гостеприимства, определите ее сильные и слабые стороны, возможности и угрозы внешней среды, оцените их и определите стратегические альтернативы.

Составитель: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления