



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕС-ПРОЄКТІВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Технології зернопродуктів та зернові ресурси Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів Дієтичне харчування та харчова безпека Харчові технології в ресторанній індустрії Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів	факультет	економічних відносин та фінансів
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	економіки та бізнесу

ВИКЛАДАЧ

Круглова Олена Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність Економіка торгівлі
Науковий ступень – кандидат економічних наук, спеціальність 08.07.05 Економіка торгівлі та послуг
Досвід роботи – 36 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 5 публікацій за освітньою компонентою;
- учасниця наукових і методичних конференцій з проблематики освітньої компоненти;
- співвиконавиця держбюджетних і госпдоговірних науково-дослідних робіт

телефон	0509276929	електронна пошта	O.kruglova@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
----------------	------------	-------------------------	---------------------------	------------------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок оцінювання ефективності бізнес-проектів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, робота у групах

Специфічні результати	- пропонувати ефективні бізнес-проекти (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК5, РН1, РН5, РН11)/проект - визначати економічні, соціальні, екологічні аспекти ефективності бізнес-проектів та у контексті сталого розвитку (ЗК4, ЗК5, РН2, РН4, РН6)/завдання, проект - робити висновок щодо ефективності бізнес-проектів на основі комплексного їх оцінювання (ЗК1,ЗК2, СК3, СК5, РН4, РН7)/завдання, проект
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 24 годин лекції, 28 годин практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – екзамен.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентності	Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
----------------	---	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. Основи оцінювання ефективності бізнес-проектів

Л1	Сутність і характеристики бізнес-проекта	П1	Концепції бізнесу, проекта. Порівняння понять «бізнес-проект», «бізнес-план». Сутність бізнес-проекта. Життєвий цикл бізнес-проекта. Класифікація бізнес-проектів. Чинники впливу на проект. Учасники бізнес-проекта.	Самостійна робота	Сутність та роль бізнес-проекта у підприємстві. Тенденції бізнес-проектів у харчовій галузі. Інвестування бізнес-проектів. Специфіка фінансування у харчовій галузі.
Л2-Л3	Ефективність бізнес-проекта	П2-П3	Ефективність як критерії прийнятих рішень за бізнес-проектом. Ефективність проекта у контексті реалізації інтересів стейкхолдерів. Принципи оцінки ефективності інвестицій. Підходи до розрахунку показників ефективності.		Розробка концепції проекта. Стадії ініціації проекта. Обґрунтування доцільності проекта.
Л4-Л5	Економічна ефективність бізнес-проекта	П4-П6	Підходи та послідовність оцінювання економічної ефективності бізнес-проекта. Інвестиційні та операційні витрати бізнес-проекта. Обґрунтування ціни на продукцію (послуги). Точка беззбитковості. Бюджетна ефективність бізнес-проекта. Статичні та динамічні методи оцінки інвестицій.		Витрати (інвестиційні, операційні, змінні, постійні).Методи ціноутворення. Обґрунтування фінансової моделі проекта. Бюджетна та комерційна ефективність проекта. Принципи та показники оцінювання проекта.
Л6-Л7	Соціально-екологічні результати та сталий розвиток	П7-П8	Напрями та послідовність оцінювання ефективності бізнес-проекта у контексті соціальної та екологічної ефективності. Оцінка бізнес-проекта з урахуванням впровадження принципів сталого розвитку. Екологічні та соціальні наслідки бізнес-проекта, імплементації засад сталого розвитку в бізнес-практику. Підходи та показники для оцінки.		Поняття соціально-економічні результати бізнес-проекту; сталий розвиток (економічна, екологічна, соціальна складові); індикатори ESG-зрілості підприємства. Критерії оцінки економічної та соціальної ефективності проекту у сфері харчового виробництва.
Розділ 2. Обґрунтування та оцінювання рішень за бізнес-проектом					

Л8-Л9	Бізнес-план проекту	П9-П11	Бізнес-планування та бізнес-план. Чинники бізнес-планування. Структура та вимоги до бізнес-плану. Загальні положення та зміст основних розділів бізнес-плану. Особливості бізнес-проектування за міжнародними стандартами. Структура та логіка розробки бізнес-плану. Технологія формування бізнес-плану.		Бізнес-планування. Стандарти бізнес-планування. Бюджетування та фінансове планування в харчовому виробництві
Л10	Оцінка ризиків і сценарний аналіз	П12	Сутність та види ризиків за бізнес-проектом. Послідовність оцінювання ризиків за бізнес-проектом. Ідентифікація ризиків. Методи оцінювання проектних ризиків. Сценарний аналіз як інструмент управління ризиками. Розробка сценаріїв розвитку подій (базовий, оптимістичний, песимістичний). Уникнення та мінімізація наслідків ризиків за бізнес-проектом		Поняття «ризик бізнес-проекту». Класифікація ризиків бізнес-проектів у харчовій галузі. Методи оцінки ризиків: якісні (експертні, матриця ризику) та кількісні (аналіз чутливості, сценарний аналіз).
Л11-12	Комплексна оцінка бізнес-проекта	П13-П14	Мета та завдання комплексної оцінки бізнес-проекта. Складові комплексної оцінки бізнес-проекта. Методичні засади комплексної оцінки бізнес-проекта. Критерії та показники ефективності комплексної оцінки бізнес-проекта. Оцінка проекту комерціалізації технології. Вибір бізнес-проекта. Презентування бізнес-проекта.		Комплексна ефективність бізнес-проекта. Економічна, соціальна, екологічна ефективність. Показники за критеріями. Вибір проекту. Презентація проекту.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.	Методичне забезпечення	1. Кваліфікаційна робота здобувачів ступеня вищої освіти Магістр: настанови до виконання та захисту : навч.-метод. посібник для здобувачів другого (магістер.) рівня вищ. освіти спец. 181 Харчові технології ден. та заоч. форми навчання / уклад.: О. О. Гринченко, М.Б. Колеснікова, Н.В. Чорна, В.А. Гросул, О.А. Круглова. – Харків : ДБТУ, 2023. 156 с.
	2. Європейські стандарти бізнес-планування : навч. посібник / О. В. Димченко, О. О. Рудаченко, В. М. Прасол, О. Д. Панова ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. – 143 с		2. Круглова О.А. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Методичні матеріали до самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 22 с.
	3. Дикань В. Л., Павліченко В. М., Полякова О. М. Бізнес-планування: Конспект лекцій. – Харків: УкрДУЗТ, 2021. – 68 с.		3. Круглова О.А., Величко К.Ю. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Завдання до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 54 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://surl.li/tgcbtf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Поточне оцінювання	60 бальна сумарна	до 40	виконання завдання
		до 20	результат засвоєння блоку самостійної роботи
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	поточне оцінювання
		до 40	екзамен

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у Кодексі академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету (<https://surl.li/nwuvwx>), Положенні про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surl.li/rrlgvz>): виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.