



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

### ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕС-ПРОЄКТІВ

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |                                  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| спеціальність    | 181 Харчові технології                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | обов'язковість дисципліни | обов'язкова                      |
| освітня програма | Технології зернопродуктів та зернові ресурси<br>Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчової індустрії<br>Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів<br>Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека<br>Харчові технології в ресторанній індустрії<br>Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів | факультет                 | переробних і харчових виробництв |
| освітній рівень  | другий (магістерський)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | кафедра                   | економіки та бізнесу             |

### ВИКЛАДАЧ

#### Круглова Олена Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність Економіка торгівлі  
Науковий ступінь – 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;
- 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 та практичних навичок оцінювання ефективності бізнес-проєктів |
| Формат | лекції, практичні заняття, самостійна робота, робота у групах, проєкт                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Специфічні результати</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- пропонувати ефективні бізнес-проекти (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК5, РН1, РН5, РН11)/проект</li> <li>- визначати економічні, соціальні, екологічні аспекти ефективності бізнес-проектів та у контексті сталого розвитку (ЗК4, ЗК5, РН2, РН4, РН6)/завдання, проект</li> <li>- робити висновок щодо ефективності бізнес-проектів на основі комплексного їх оцінювання (ЗК1,ЗК2, СК3, СК5, РН4, РН7)/завдання, проект</li> </ul> |
| <b>Обсяг і форми контролю</b> | 5 кредитів ECTS (150 годин): 24 годин лекції, 28 годин практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – екзамен.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Вимоги викладача</b>       | вчасне виконання завдань, активність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Умови зарахування</b>      | згідно з навчальним планом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Компетентності</b> | <p>ІЗ: здатність розв'язувати завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;</p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку харчової галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> | <b>Програмні результати навчання</b> | <p>РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств харчової галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>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.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</p> |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

## Розділ 1. Основи оцінювання ефективності бізнес-проєкта

|       |                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|----------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л1    | Сутність і характеристики бізнес-проєкта           | П1    | Концепції бізнесу, проєкта. Порівняння понять «бізнес-проєкт», «бізнес-план». Сутність бізнес-проєкта. Життєвий цикл бізнес-проєкта. Класифікація бізнес-проєктів. Чинники впливу на проєкт. Учасники бізнес-проєкта.                                                                                                                      | Самостійна робота | Сутність та роль бізнес-проєкта у підприємстві. Тенденції бізнес-проєктів у харчовій галузі. Інвестування бізнес-проєктів. Специфіка фінансування у харчовій галузі.                                                                                      |
| Л2-Л3 | Ефективність бізнес-проєкта                        | П2-П3 | Ефективність як критерії прийнятих рішень за бізнес-проєктом. Ефективність проєкта у контексті реалізації інтересів стейкхолдерів. Принципи оцінки ефективності інвестицій. Підходи до розрахунку показників ефективності.                                                                                                                 |                   | Розробка концепції проєкта. Стадії ініціації проєкта. Обґрунтування доцільності проєкта.                                                                                                                                                                  |
| Л4-Л5 | Економічна ефективність бізнес-проєкта             | П3-П5 | Підходи та послідовність оцінювання економічної ефективності бізнес-проєкта. Інвестиційні та операційні витрати бізнес-проєкта. Обґрунтування ціни на продукцію (послуги). Точка беззбитковості. Бюджетна ефективність бізнес-проєкта. Статичні та динамічні методи оцінки інвестицій.                                                     |                   | Витрати (інвестиційні, операційні, змінні, постійні). Методи ціноутворення. Обґрунтування фінансової моделі проєкта. Бюджетна та комерційна ефективність проєкта. Принципи та показники оцінювання проєкта.                                               |
| Л6-Л7 | Соціально-економічні результати та сталий розвиток | П6-П7 | Напрями та послідовність оцінювання ефективності бізнес-проєкта у контексті соціальної та екологічної ефективності. Оцінка бізнес-проєкта з урахуванням впровадження принципів сталого розвитку. Екологічні та соціальні наслідки бізнес-проєкта, імплементації засад сталого розвитку в бізнес-практику. Підходи та показники для оцінки. |                   | Поняття соціально-економічні результати бізнес-проєкту; сталий розвиток (економічна, екологічна, соціальна складові); індикатори ESG-зрілості підприємства. Критерії оцінки економічної та соціальної ефективності проєкту у сфері харчового виробництва. |

## Розділ 2. Оцінювання рішень за бізнес-проєктом

|        |                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                       |
|--------|-----------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л8-Л9  | Бізнес-план проєкта               | П8-П10  | Бізнес-планування та бізнес-план. Чинники бізнес-планування. Структура та вимоги до бізнес-плану. Загальні положення та зміст основних розділів бізнес-плану. Особливості бізнес-проєктування 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 | П11     | Сутність та види ризиків за бізнес-проєктом. Послідовність оцінювання ризиків за бізнес-проєктом. Ідентифікація ризиків. Методи оцінювання проєктних ризиків. Сценарний аналіз як інструмент управління ризиками. Розробка сценаріїв розвитку подій (базовий, оптимістичний, песимістичний). Уникнення та мінімізація наслідків ризиків за бізнес-проєктом |  | Поняття «ризик бізнес-проєкту». Класифікація ризиків бізнес-проєктів у харчовій галузі. Методи оцінки ризиків: якісні (експертні, матриця ризику) та кількісні (аналіз чутливості, сценарний аналіз). |
| Л11-12 | Комплексна оцінка бізнес-проєкта  | П12-П13 | Мета та завдання комплексної оцінки бізнес-проєкта. Складові комплексної оцінки бізнес-проєкта. Методичні засади комплексної оцінки бізнес-проєкта. Критерії та показники ефективності комплексної оцінки бізнес-проєкта. Оцінка проєкта комерціалізації технології. Вибір бізнес-проєкта. Презентування бізнес-проєкта.                                   |  | Комплексна ефективність бізнес-проєкта. Економічна, соціальна, екологічна ефективність. Показники за критеріями. Вибір проєкта. Презентація проєкта.                                                  |

## 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.
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
3. Дикань В. Л., Павліченко В. М., Полякова О. М. Бізнес-планування: Конспект лекцій. – Харків: УкрДУЗТ, 2021. – 68 с.

### Методичне забезпечення

1. Кваліфікаційна робота здобувачів ступеня вищої освіти Магістр: настанови до виконання та захисту [Текст] : навч.-метод. посібник для здобувачів другого (магістер.) рівня вищ. освіти спец. 181 Харкові технології ОПП Харкові технології в ресторанній індустрії 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. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Методичні матеріали до самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харкові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 30 с.
3. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харкові технології Харків, ДБТУ, 2024. 50 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.