

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.02.2025 00:26:38
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»

Кафедра финансов и кредита

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
О.Г. Локтионова
« 14 » 12 2021 г.



БИЗНЕС-ПЛАН ИНВЕСТИЦИОННОГО ПРОЕКТА

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для
магистров направления подготовки
38.04.01 Экономика

Курск 2021

УДК 336

Составители И.Г. Ершова, О.В. Беляева

Рецензент

Доктор экономических наук, профессор Т.С. Колмыкова

Бизнес-план инвестиционного проекта: методические рекомендации по выполнению курсовой работы для магистров направления подготовки 38.04.01 Экономика / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: И.Г. Ершова, О.В. Беляева – Курск, 2021. – 43 с.: прилож.2. – Библиогр.: с. 41.

В методических рекомендациях определены цели и задачи изучения дисциплины «Бизнес-план инвестиционного проекта», указаны направления курсовых работ, требования к содержанию, оформлению, порядок выполнения и защиты. Приводятся типовые примеры (шаблон) и список рекомендуемой литературы.

Предназначены для магистров направления подготовки 38.04.01 Экономика

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ. л. . Уч.-изд. л. . Тираж экз. Заказ. 1984
Бесплатно. Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	4
2 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	6
3 ПРИМЕРНЫЙ ШАБЛОН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ.....	11
4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	36
5 ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	38
6 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	41
ПРИЛОЖЕНИЕ А БЛАНК ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА	42
ПРИЛОЖЕНИЕ Б БЛАНК ЗАДАНИЯ.....	43

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Основной целью изучения дисциплины «Бизнес-план инвестиционного проекта» является формирование компетенций в области теории и практики планирования предпринимательства в конкретной сфере экономической деятельности с учетом современных российских условий хозяйствования.

Основными задачами изучения учебной дисциплины являются:

формирование у студентов устойчивых знаний в области стратегического и текущего бизнес-планирования;

развитие практических навыков в освоении и применении современных методов бизнес-планирования.

Задание на курсовую работу: разработать бизнес-план создания предприятия.

Разработку бизнес-плана каждый студент осуществляет на основе самостоятельного выбора типа предприятия, вида продукта, соответствующего анализа рынков ресурсов, сбыта и изучения технологии производства. Необходимо использование фактического материала г. Курска, Курской области.

Курсовая работа представляет собой самостоятельное законченное исследование, выполненное лично студентом под руководством научного руководителя, свидетельствующее об умении студента работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении образовательной программы.

Целью написания курсовой работы является систематизация и углубление теоретических знаний и практических навыков, полученных магистрантами при изучении дисциплин учебного плана, закрепление навыков владения методами исследования, экспериментирования и проектирования, определения степени подготовленности к самостоятельной работе и выполнению профессиональных обязанностей.

Подготовка курсовой работы предполагает решение следующих задач:

– систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических и практических знаний по профильным дисциплинам, применение этих знаний при решении конкретных научных и прикладных задач;

– овладение навыками самостоятельной работы, методикой научного исследования;

– выявление степени подготовленности студентов к самостоятельной практической работе;

– умение пользоваться законодательными, нормативными и инструктивными материалами, а также критически осмысливать данные литературных источников и материалов практики по выбранной теме;

– умение систематизировать и обобщать данные статистических сборников и материалов хозяйствующих субъектов;

– овладение современными информационными технологиями; – составление прогноза основных социально-экономических показателей деятельности предприятия.

Материал курсовой работы необходимо излагать лаконично, целостно, в логичной последовательности, с соблюдением правил русского языка и стилистики научного исследования.

Курсовая работа предполагает самостоятельность исследования магистрантов. При использовании монографий, учебников, журнальных статей и Интернет-материалов необходимо ссылаться на соответствующий источник и формировать список использованных источников, указывая все использованные автором источники. Курсовая работа может быть представлена к защите только при наличии отчета системы «Антиплагиат». Оригинальность текста – не менее 60%.

2 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы необходимо строить по следующему плану:

1. выбор темы и её согласование с научным руководителем, утверждение;
2. составление и согласование с научным руководителем плана работы;
3. согласование с научным руководителем сроков и графика написания основных разделов работы;
4. сбор, анализ и обобщение материала по теме исследования;
5. подготовка текста работы и представление его научному руководителю;
6. доработка представленного варианта работы с учетом замечаний научного руководителя;
7. защита курсовой работы.

Выбор темы во многом определяет успех результатов магистранта в работе над курсовой работой. При этом немаловажную роль в выборе темы играет научный интерес магистранта.

Структура курсовой работы должна быть подчинена логике раскрытия темы исследования. Необходимо сохранять логику в названии темы, глав и параграфов. Окончательный вариант плана работы утверждается научным руководителем и по существу должен представлять собой содержание работы.

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы курсовой работы. В качестве источников информации могут выступать учебники, учебные пособия, монографии, периодическая литература, законодательные и нормативные акты, сборники научных статей и материалов конференций, зарубежные источники, материалы официальных сайтов Интернета.

На сайте библиотеки ЮЗГУ (<http://www.lib.swsu.ru>) открыт доступ к электронным базам данных: Электронная библиотека диссертаций и автореферат, Университетская библиотека онлайн, Университетская информационная система «РОССИЯ», Национальная Электронная Библиотека НЭБ,

Электронно-библиотечная система IPRbooks, Научная электронная библиотека eLibrary, Справочно-правовая система Консультант Плюс.

При анализе информации необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- в первую очередь следует рассмотреть литературу, раскрывающую теоретические аспекты изучаемого вопроса – монографии, учебники и журнальные статьи;

- при изучении литературы не нужно стремиться освоить всю информацию, а отбирать только ту, которая имеет непосредственное отношение к теме работы; критерием оценки прочитанного является возможность практического использования в курсовой работе;

- следует ориентироваться на актуальные статистические данные, опираться на авторитетные источники;

- точно указывать источник получения информации;

- при отборе фактов из литературных источников следует подходить к ним критически;

- для того, чтобы без искажений передать мысль автора первоисточника, для идентификации взглядов при сопоставлении различных точек зрения следует пользоваться цитатами.

Сбор фактического материала – один из наиболее ответственных этапов подготовки курсовой работы, поскольку от полноты собранного материала зависит качество работы. Следует собрать статистический материал, изучить действующие инструкции, методические указания, нормативные документы, постановления, регламентирующие работу организации. Далее необходимо обобщить собранный материал, определить его достоверность и достаточность для подготовки курсовой работы.

Курсовая работа должна представлять законченное научное исследование прикладного характера. Теоретический материал должен быть систематизирован и выступать основой для практической (аналитической) части работы.

Содержание глав и параграфов должно соответствовать

названиям. Необходимо следить за тем, чтобы не терялась основная мысль работы, потому материал должен быть логично выстроен от параграфа к параграфу, при этом каждый параграф должен содержать заключение и переход к новому параграфу. Стиль изложения работы должен быть научным, текст тщательно отредактирован.

Объем курсовой работы не менее 40 страниц текста без приложений. Составными частями курсовой работы являются:

титульный лист,
задание,
реферат,
содержание,
введение,
основная часть,
заключение,
список использованных источников,
приложения.

Реферат

Реферат размещается на отдельном листе (страницы). Реферат курсовой работы выполняется на русском и иностранном языках. Объем реферата не должен превышать одной страницы. Рекомендуемый объем до 850 печатных знаков.

Реферат должен содержать:

- сведения об объеме работы, о количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источниках, графическом материале;
- перечень ключевых слов;
- текст реферата.

Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний, которые в наибольшей мере характеризуют содержание работы и обеспечивают возможность информационного поиска. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и записываются строчными буквами в строку через запятые.

Текст реферата должен отражать оформленные в виде структурных частей:

- объект исследования; цель работы;

- метод или методологию проведения исследования;
- полученные результаты и их новизну;
- рекомендации или итоги внедрения результатов работы;
- область применения.

Во *введении* обосновывается выбор темы курсовой работы, доказываются ее актуальность, научная и практическая значимость, формулируются цель, задачи, предмет, объект исследования, указывается методическая база. В обосновании выбора темы целесообразно объяснить, почему эта проблема актуальна именно сейчас, в чем приоритетность темы по сравнению с другими. Объем введения должен составлять 2-3 страницы.

Цель исследования формулируется кратко и предельно точно, выражая основу того, что намеревается сделать исследователь, в чем будет состоять результат проведенного исследования. Далее цель конкретизируется и развивается в задачах исследования, так что решение названных задач обуславливает достижение заявленной цели. Таким образом, задачи исследования определяются как относительно самостоятельные, законченные промежуточные этапы исследования, позволяющие студенту в своей совокупности реализовать поставленную в работе цель.

Задачи традиционно формулируются в форме перечисления: изучить..., выявить..., проанализировать..., разработать..., систематизировать...и т.д. Каждая из задач в отдельности представляет собой последовательный шаг исследователя в процессе продвижения к обозначенной цели, таким образом, решение задач определяет содержание, очередность и наименования параграфов работы.

Основная часть курсовой работы обычно разбивается на главы, которые в свою очередь делятся на параграфы. Курсовая работа будет состоять из трех глав. В первой предлагается краткая характеристика проекта, его резюме, дается краткая характеристика проекта: характеристика бизнес-идеи, организация работы по проектируемому предприятию; рассчитываются показатели проекта по разделу. Во второй главе изучается технологическая составляющая проекта. В третьей главе

предлагается инвестиционный, операционный и финансовый план. Целесообразность проекта экономически обосновывается.

Курсовая работа может разрабатываться по следующим видам деятельности :

- предприятие / цех по пошиву изделий;
- предприятие / цех по производству продуктов питания;
- организация розничной торговли;
- предприятие автосервиса;
- автомойка;
- организация ремонтно-строительных работ;
- предприятия / цеха бытового обслуживания;
- предприятия / цеха по производству продукции деревообрабатывающей промышленности;
- оптовая база;
- предприятие / цеха по производству / продаже оборудования / запчастей / автокомпонентов;
- мини-завод по переработке плодоовощной продукции;
- лесопилка и др

Главы основной части должны демонстрировать умение автора сжато, логично и аргументированно излагать материал.

Все расчеты должны быть сопровождаемы формулами и пояснениями к ним.

Основная часть курсовой работы включает рассмотрение и обоснование следующих разделов бизнес-плана.

1. Титульный лист.
2. Резюме.
3. Анализ положения дел в отрасли.
4. Производственный план.
5. План маркетинга.
6. Организационный план.
7. Финансовый план.

3 ПРИМЕРНЫЙ ШАБЛОН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Содержание

Введение

1	Технико-экономическое обоснование проекта создания (название проекта)....
2	Проектируемое предприятие (например, сервиса): его характеристика, организация его работы.....
2.1	Общие требования и организация производства
2.2	Перечень услуг и условия их организации
2.3	Рекламная деятельность
3	Экономическая часть работы
3.1	Инвестиционный план работы
3.2	Операционный план работы
3.3	Финансовый план работы
	Заключение
	Список источников
	Приложения

Введение

Актуальность темы (приблизительно 0,5 страницы) Целью курсовой работы является: (продолжите текст)

В соответствии с поставленной целью задачи курсовой работы:

(каждая задача должна совпадать с наименованием раздела)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Объект исследования: *(укажите наименование своего предприятия, чем оно занимается, где территориально находится)*

Предметом исследования выступает (продолжите текст).

Методы исследования: (продолжите текст).

Курсовая работа будет состоять из трех глав. В первой предлагается краткая характеристика проекта, его резюме, дается краткая характеристика проекта: характеристика бизнес-идеи, организация работы по проектируемому предприятию; рассчитываются показатели проекта по разделу. Во второй главе изучается технологическая составляющая проекта. В третьей главе предлагается инвестиционный, операционный и финансовый план. Целесообразность проекта экономически обосновывается.

В ходе выполнения курсовой работы используются учебно- методическая и нормативно-правовая документация, внутренняя документация и отчетность предприятия, учебно-методическая литература, источники Интернет. Объем введения примерно 2 стр.

1 Технико-экономическое обоснование создания проекта

(название проекта)

Это характеристика проекта, раскрывающая его цели и доказательства выгоды. Здесь необходимо сказать, в чем сущность проекта, назвать преимущества продукции (услуг) в сравнении с лучшими аналогами, указать объем ожидаемого спроса на продукцию, потребность в инвестициях и срок возврата заемных средств. Раздел составляется в последнюю очередь как резюме проекта.

Сущность проекта

Цель проекта: _____

Заявленный бизнес относится к сфере _____.

Поэтому _____ основными факторами, влияющими на успех бизнеса являются: _____.

Основные параметры

Проект реализуется компанией ООО «_____», которая организована в _____ г. К настоящему моменту Компания арендовала помещение под _____ за счет кредитных средств, расположенное по адресу: _____.

Этапы проекта

Частично завершен подготовительный этап – _____.

После получения финансирования планируется завершить ремонтно-строительные работы, приобрести необходимое оборудование, мебель и инвентарь, получить разрешительную документацию (лицензия на алкоголь).

Планируемый срок завершения подготовительных работ по открытию _____.

Период start-up предполагает начало и развитие продаж, а также выход на ежемесячный объем продаж в количестве _____ средних чеков в день.

Выбор концепции

Кухня. Кафе демократического формата включает блюда европейской, русской, татарской кухни. Данная кухня является наиболее популярной у населения в городе, подбор квалифицированных поваров легче, чем для

кухни другого направления.

Интерьерное решение идеально увязывается с форматом кафе и кухней.

Формат кафе – средняя ценовая категория. Площадь зала – около 240 кв.м.

Расчетное количество посадочных мест – 80. Средний чек (счет на одного посетителя) без спиртного – 800 руб., со спиртным составляет – 1 600 руб.

Предполагается, что спиртное употребляет около половины посетителей.

Планируется обслуживать три основных потока гостей: завтрак, обед и ужин.

Преимущества

Основное преимущество кафе – это его местоположение. Центр города в настоящее время насыщен ресторанами и кафе. Улица Минеева, на которой планируется расположить кафе, является одной из главных транспортных магистралей Автозаводского района. Вблизи расположены две гостиницы, жилые дома и коммерческие здания.

Выбор кухни традиционной для нашего региона снижает риск смены предпочтений потребителями, и, кроме того, облегчает задачу поиска или замены поваров, а также наличия качественных продуктов.

Формат кафе дает возможность не только организации питания, но и проведения досуга: организации банкетов или праздничных мероприятий.

Финансирование проекта

Проект финансируется за счет _____% заемных средств

– банковский кредит.

Таблица – Структура инвестиций и финансирования, руб.

Инвестиционные расходы	Заемные средства	Собственные средства
Оборотный капитал		
Основные средства		
Итого:		

Заемные средства будут привлечены на следующих условиях:

Таблица – Условия привлечения заемных средств

Форма заимствования	
Целевое назначение заемных средств	
Срок заимствования	
Ставка	
Порядок погашения задолженности	
Льготный период по выплате процентов	
Льготный период по выплате основного долга	
Особые условия	
Залоговое обеспечение	

Технико-экономическое обоснование целесообразности

проектирования предприятия сервиса также включает:

- обоснование выбора района и места нахождения предприятия сервиса
- обоснование необходимости строительства нового помещения в исследуемом районе (*в случае, если предполагается строительство*)
- экономическое обоснование проектирования предприятия сервиса;
- технические возможности организации предприятия сервиса.

Обоснование выбора района и места нахождения предприятия сервиса

- характеристика населения данной территории: поло-возрастная, платежеспособность и др.
- транспортная развязка, привязка к «местам потребления»,
- проходимость в выбранной точке
- наличие уже имеющихся предприятий в исследуемом районе:
- роль и место проектируемого предприятия в общественном питании исследуемого города:
- территория исследуемого района имеет ряд особенностей:

- Отсюда выводы:

Обоснование необходимости строительства нового помещения в исследуемом районе (в случае, если предполагается строительство)

-Наличие уже имеющихся предприятий в исследуемом районе:

- Роль и место проектируемого предприятия в общественном питании исследуемого города:

- Территория исследуемого района имеет ряд особенностей: Отсюда выводы:

Экономическое обоснование проектирования предприятия сервиса

Экономическим обоснованием целесообразности проектирования предприятия сервиса является расчет:

№	Показатели	Значение показателя
1	Выручка от реализации продукции, млн. руб.	
2	Затраты на производство продукции, млн. руб.	
3	Валовая прибыль, млн. руб.	
4	Платежи из прибыли в бюджет	
5	Выплата кредита из прибыли, в том числе: процентов за кредит	
6	Чистая прибыль	
7	Чистая дисконтируемая стоимость, млн. руб.	
8	Чистая норма прибыли (п.7/ общий объем инвестиционных затрат)	
9	Срок окупаемости проекта, лет	
10	Точка безубыточности	

Если реализация проекта позволит решить социальные вопросы (создание новых рабочих мест, прокладка дорог и коммуникаций общего пользования, расширение жилого фонда, использование труда инвалидов и т.п.), то укажите и их.

Технические возможности организации предприятия сервиса

- наличие ресурсов (энергетических и др.);
- наличие рабочей силы;
- наличие отраслей и служб, обеспечивающих работу предприятия;
- ожидаемые источники снабжения проектируемого предприятия;
- основные способы поставок продуктов от поставщиков;
- возможности централизованного подвоза, т.е. подвоза транспортом поставщика.
- основные поставщики, формы и способы поставок продуктов для проектируемого предприятия рекомендуется свести в таблицу.

Наименование ресурса	Поставщики	Формы (транзитный, складской)	Способы (централизованный, децентрализованный)

Таким образом,

2 Проектируемое предприятие сервиса: его характеристика, организация его работы

Предприятие реализует, осуществляет, оказывает... (продолжите текст)

Предприятие расположено в части города (продолжите текст)

Генеральный план – это план предприятия, выполненный в масштабе и имеющий «розу ветров», основное и вспомогательные здания и сооружения, автомобильные и пешеходные подъезды, места стоянки (транспорта, инвалидов и детских колясок), зону отдыха в виде зеленых насаждений, площадок и скамеек.

Составьте генеральный план

Предприятие относится к предприятию с полным/неполным циклом производства: (продолжите текст).

Технологический процесс производства включает следующие отдельные процессы:

например:

- основные процессы: прием продуктов и сырья, их хранение, кулинарная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов, тепловая обработка блюд
- вспомогательные процессы: мойка столовой и кухонной посуды, обработка тары, удаление пищевых отходов, работа приточной и вытяжной вентиляции, отопление, энергоснабжение, канализация.

Для этих целей в состав помещений входят следующие основные группы помещений: *укажите какие. В том числе:*

- производственные помещения;
- торговые, административные помещения;
- складские, и технические, подсобные помещения. Предприятие работает на сырье и полуфабрикатах. Обслуживающий персонал:... (продолжите).

2.1 Общие требования и организация производства

При проектировании предприятия сервиса должны выполняться следующие требования:

- требования по проектированию и строительству предприятия - согласно

ГОСТ Р 50762 – 95;

- санитарно- гигиенические и технологические требования – в соответствии с Сан П и Н 42 – 123 – 5777, Сан П и Н 42 – 123- 4117;

- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов – в соответствии с требованиями МБТ 5061;

- экологической безопасности – Сан П и Н 42 – 123.

Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью должны соблюдаться согласно таблице.

Таблица – Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

Требования	Наличие (+/-)
1. Мебель: - повышенной комфортности - соответствующая интерьеру помещений 1.1. Столы: покрытие мягкое покрытие полиэфирное покрытие гигиеническое наличие столов различной вместимости 1.2. Кресла (диваны, банкетки и др.): - мягкие - полумягкие	
2. Столовая посуда и приборы: 2.1. металлическая из - мельхиора - нержавеющей стали - алюминия 2.2.Оформление: - с монограммой - художественно оформленная 2.3. Материал: - фарфоровая с монограммой - полуфарфоровая, фаянсовая посуда 2.4.Сортовая стеклянная посуда: - хрусталь, из выдувного стекла - сортовая стеклянная без рисунка	
3. Столовое белье: Скатерти: - фирменные - белые или цветные	

Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции предприятия сервиса изложены в таблице.

Таблица – Требования к оформлению меню, прейскуранта, к ассортименту продукции.

Требования	Наличие
1. Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: - типографским способом, - обложка с эмблемой или рисунком.	
2. Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+
3. Ассортимент 3.1. Состоит преимущественно из оригинальных заказных и нных блюд. 3.2. Состоит из разнообразных блюд, в том числе фирменных, ых. 3.4. Широкий ассортимент кондитерских изделий, фруктов, вино-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод.	

Сущность организации производства – это создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса производства продукции (выполнения работ, оказания услуг).

Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях сервиса необходимо выбрать рациональную структуру производства, отвечающую следующим требованиям.

Требования к методам обслуживания потребителей, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию изложены в таблице.

Таблица – Требования к методам обслуживания потребителей, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию

Требования	Наличие
1. Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями. 2. Фирменная одежда и обувь, имеющая эмблему. 3. Музыкальное обслуживание: - вокально- инструментальные ансамбли, солисты, - звуко- видеовоспроизводящая аппаратура.	

Размещение помещений:

- производственные помещения должны исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, размещаться по ходу технологического процесса, обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Например, заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, иметь удобную связь с доготовочными цехами; располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север или северо-запад.

Состав и площадь производственных помещений:

- определяются «Строительными нормами и правилами проектирования» в зависимости от типа и мощности предприятия:

- площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и состоят из полезной площади, занятой под различным технологическим оборудованием, а так же площади проходов.

- высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.

Создание оптимального микроклимата, освещения помещений:

- оптимальная температура должна быть в пределах (продолжите текст);

- относительная влажность воздуха в цехах (продолжите текст);

- необходимо правильное освещение производственных помещений: обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещенности должен быть не менее 1: 6, а удаленность рабочего места от

окон- не боле 8м;

- производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева;
- для искусственного освящения используют люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать норму - на 1 м² площади цеха должно приходиться 20 Вт;
- производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам;
- канализация должна обеспечивать удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов;
- допустимый уровень шума в производственных помещениях 60 - 70 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях достигается путем применения звукопоглощающих материалов.

2.2 Перечень услуг и условия их организации

Услуги должны содержать: перечень услуг и условия их организации, цены, фирменное наименование предлагаемых услуг, сведения о весе (объеме), сведения о сертификации услуг, подлинный сертификат, копию сертификата. Все услуги предприятия должны иметь сертификат, табачные и алкогольные товары лицензию позволяющие продажу данного вида товара. Услуги оказываются во всех предприятиях общественного питания в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, которые утверждены Общероссийским классификатором услуг населению ОК 022- 93 и ГОСТом Р 50764-99 и закреплены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97.

Услуги, предоставляемые предприятием сводятся в таблицу.

Таблица – Услуги, предоставляемые предприятием

Код	КЧ	Наименование
12200	0	Услуги общественного питания
122101	2	Услуга питания ресторана
122200	8	Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
122300	1	Услуги по организации потребления и обслуживания
122303	8	Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
122310	6	Бронирование мест в зале предприятий общественного питания
122313	2	Организация рационального комплексного питания
122500	9	Услуги по организации досуга
122501	4	Услуги по организации музыкального обслуживания
122502	1	Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм
122600	2	Информационно-консультативные услуги
122601	8	Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
122700	2	Прочие услуги общественного питания
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителей
122705	3	Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)
122706	9	Парковка личных автомобилей потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания

2.3 Рекламная деятельность

Возможные виды рекламы для проектируемого предприятия.

Таблица – Виды рекламы

Средства рекламы	Цели рекламы
Радио, телевидение, журналы, газеты, щиты, прямая почтовая реклама, реклама на транспорте	Стимулирование спроса на товар, конкретную марку товара или услугу
Торговые журналы и бюллетени, прямая почтовая реклама	Стимулирование розничных и оптовых торговцев запастись и/или пропагандировать товар или услугу
Потребительские и специализированные печатные издания и средства вещания	Стимулирование благоприятного отношения и возможного действия со стороны ключевых аудиторий в сфере «паблик рилейшнс»
Деловые журналы и бюллетени, прямая почтовая реклама и некоторые средства рекламы, рассчитанные на широкого потребителя	Стимулирование спроса на конкретный товар и/или услугу для непосредственного использования специалистами и/или рекомендаций другим
Средства рекламы в зарубежных странах, рассчитанные на широкого потребителя и специалистов	Стимулирование конкретных закупок, оказание влияния на ключевые аудитории, стимулирование распространения в сфере розничной торговли
Местные газеты, радио, телевидение, журналы, щиты, реклама на транспорте и прямая почтовая реклама	Стимулирование благосклонности к конкретному магазину, службе или группе розничных торговцев
местные газеты и плакаты, телевидение	Стимулирование покупки конкретного товара (товаров) и/или услуги

Описание рекламной деятельности, обоснование выбора.

3 Экономическая часть проекта

3.1 Инвестиционный план проекта

Определение типовых расходов при открытии (регистрации) предприятия:

Юридические услуги (услуги консультанта) _____ тыс. руб.

Расходные материалы, например нотариальное заверение и т.д.

____ тыс. руб. Страхование _____ тыс. руб.

Составление меню, калькуляция и т.д. _____ тыс. руб.

Получение лицензии на алкоголь _____ тыс. руб.

Справка из агентства технической инвентаризации _____ тыс. руб.

Заключение пожарников _____ тыс. руб.

Установка противопожарной сигнализации _____ тыс. руб.

Разрешение санитарно-эпидемиологической станции _____ тыс.

руб. Разное _____ тыс. руб.

Итого Расходы на открытие _____ тыс. руб.

Определение инвестиций в оборотный капитал

Таблица – Инвестиции в оборотные средства

№	Наименование	Суммарная стоимость с НДС
1	Ремонтные работы	
2	Отделочные работы	
3	Кондиционирование, вентиляция	
4	Видеонаблюдение	
5	Посуда и инвентарь	
6	Спецодежда	
7	Дизайн проекта, сопровождение	
8	Тренинг персонала	
9	Открытие, презентация	
10	Маркетинг и реклама	
11	
Итого инвестиций в оборотный капитал:		

Определение инвестиций в основные средства

Для реализации Проекта планируется закупить технологическое оборудование, спецтранспорт, мебель и др. Ниже представлена **типовая структура инвестиций в основные средства**.

Таблица – Инвестиции в основные средства

№	Наименование основного средства	Количество	Стоимость НДС	Суммарные затраты, тыс. руб.
1	2	3	4	5
1	Помещение (в случае его покупки)			
2	Кассовые аппараты			
3	Мебель и аксессуары			
4	Кухонное и складское оборудование			
5	Автотранспорт			
6	Компьютеры и оргтехника			
	Итого инвестиции в основные средства:			

* перечень оборудования, мебели и др. составляется предварительно

Расчет общей суммы инвестиций в проект

Таблица – Первоначальные инвестиции в проект

№ п/п	Наименование	Суммарные затраты за год, тыс.руб.
1	Расходы на открытие (регистрацию предприятия)	
2	Инвестиции в оборотный капитал	
3	Инвестиции в основные средства	
	Итого:	

3.2 Операционный план проекта

Определение амортизационных отчислений линейным способом

Таблица – Расчет амортизационных отчислений

№ п/п	Наименование	Стоимость ОПФ* на	Срок полезного использ-я	Норма амортизации, %	Годовые амортизационные отчисления,

		нач. года, тыс. руб.			тыс. руб.
	1	2	3	$4 = (1 / \text{п.3}) \cdot 100\%$	$5 = (\text{п.2} \cdot \text{п.4}) / 100\%$
1	Помещение (в случае его покупки)				
2	Кассовые аппараты				
3	Мебель и аксессуары				
4	Кухонное и складское оборудование				
5				
	Итого:				

Расчет показателей ассортимента предприятия. Определение стоимости покупных изделий, полуфабрикатов и др. на предприятии

Таблица – Показатели ассортимента продукции предприятия

№	Наименование блюд закусок и напитков	Количество блюд	Стоимость блюда, руб.	Суммарное значение, руб.
	Итого за смену (в т.ч. НДС)			
	Итого за год (в т.ч. НДС)			

Итого за год = Итого за смену · количество смен за год
Таблица –
Определение стоимости покупных изделий, полуфабрикатов и пр.

№ п/п	Продукция (наименования)	Кол-во продукта по св. продукт. вед., (ед.изм.)	Цена за единицу, руб. (в т.ч. НДС)	Стоимость товара в ценах поставщика, руб.
	Итого за смену (в т.ч. НДС)			
	Итого за год (в т.ч. НДС)			

Определение затрат предприятия на жилищно-коммунальные услуги

Расходы на электроэнергию для предприятий общественного питания рассчитываются по формуле:

$$A = P * m * T * 365 * K;$$

A где – годовое потребление электроэнергии, кВт;

P – усредненная норма электронагрузки на одно место (0,9 кВт/место); m – количество мест в зале;

K – поправочный коэффициент (0,7); T – время работы предприятия, час.; 365 - количество рабочих дней в году.

Расчет холодной и горячей воды:

Для определения расходов воды в предприятиях общественного питания в открытой сети, расчетное количество блюд в час принимается:

$$Q = (\text{Количество блюд} / \text{время работы предприятия}) \cdot K \cdot a ,$$

где K - коэффициент часовой неравномерности, следует принимать равным 1,5;

a – норма расхода холодной (горячей) воды на 1 блюдо (для холодной – 12 л, для горячей – 4 л.).

Расчет ведется поэтапно:

- 1) расчет литров на час;
- 2) расчет литров в сутки;
- 3) годовой расход воды.

Например:

$$Q_{\text{хол.}} = (4259 / 10) * 1,5 * 12 \text{ л} = 7\ 666 \text{ л/час}$$

$$Q_{\text{гор.}} = (4259 / 10) * 1,5 * 4 \text{ л} = 2\ 555 \text{ л/час}$$

Расход воды в сутки будет равен:

$$P_{\text{хол}} = Q * 10 \text{ часов} = 7\ 666 * 10 = 91\ 994 \text{ л/сут}$$

$$P_{\text{гор}} = Q * 10 \text{ часов} = 2\ 555 * 10 = 30\ 665 \text{ л/сут}$$

Годовой расход воды будет равен:

$$P_{\text{хол}} = Q * 360 \text{ дней} = 91\,994 * 360 = 33\,117\,984 \text{ л/год} = 33\,118 \text{ м}^3$$

$$P_{\text{гор}} = Q * 360 \text{ дней} = 30\,665 * 360 = 11\,039\,328 \text{ л/год} = 11\,039 \text{ м}^3$$

Расход стоков в канализацию:

Расход стоков в канализацию = расход горячей воды + расход холодной воды

Дополнительные данные:

Компоновочная площадь ресторана (кафе, столовой) на мест составляет м² (смотри генеральный план предприятия).

Таблица - Затраты предприятия на жилищно-коммунальные услуги

№ п/п	Наименование потребляемого ресурса	Годовой расход	Цена за единицу, руб. (тариф)	Суммарные затраты за месяц, тыс. руб.	Суммарные затраты за год, тыс. руб.
1	Электроэнергия, кВт			–	
2	Горячая вода, м ³				
3	Холодная вода, м ³				
4	Канализация, м ³				
5	Отопление, м ²				
6	Плата за содержание системы холодного водоснабжения				
7	Содержание и ремонт нежилого помещения				
	Итого:				

Определение затрат на оплату труда

Рассчитаем численность персонала предприятия, определим заработную плату каждого работника, а также рассчитаем годовую заработную плату по каждому работнику и по предприятию в целом. Данные о заработной плате персонала следует собрать во время прохождения преддипломной практики.

Таблица – Определение численности персонала, суммарных затрат на оплату труда персонала предприятия

Категории работников	Численность, чел.	Зарплата одного работника тыс. руб.	Суммарная зарплата за месяц, тыс. руб.	Значение зарплаты за год, тыс. руб.
1	2	3	4=2·3	5=4*12 мес.
Административно-управленческий персонал				
Директор				
Бухгалтер				
Администратор				
Заведующий производством				
<i>Итого:</i>				
Работники производства				
Повара всего:				
Повара овощного цеха				
Повара горячего цеха				
Повара холодного цеха				
Кухонные рабочие				
<i>Итого:</i>				
Работники торгового зала				
Администратор зала				
Официант				
<i>Итого:</i>				
Итого общий фонд з/платы				

Таблица - Сводные показатели

№	Показатели	Значение, тыс. руб.
1	Среднесписочная численность работников за год	
2	Суммарные затраты на оплату труда за год	
3	Отчисления во внебюджетные фонды	
4	Средняя заработная плата по предприятию = суммарные зарплаты на оплату труда за год / (среднесписочную численность * 12 месяцев)	

Расчет прочих затрат

Расчет расходов на содержание в чистоте помещений

В состав этих расходов входит уборка помещений, примыкающих территорий, вывоз мусора. *Расчет расходов определяется индивидуально.*

Охрана предприятия (если нет договора с вневедомственной охраной).

Предприятие сдается под охрану сторожевому посту с момента закрытия и до момента открытия. *Расчет расходов определяется индивидуально.*

Расход на пожарную охрану принимаем в размере 10% от затрат на сторожевую охрану. *Расчет расходов определяется индивидуально.*

Расчет расходов на рекламу определяется индивидуально.

Потери товаров и технологические отходы рассчитываются в размере 3% от стоимости сырья.

Расходы на топливо и ГСМ определяются индивидуально.

Техобслуживание оборудования планируются из расчета 0,25% от первоначальной стоимости оборудования в год. Для первого года реализации – равны нулю.

Выбытие посуды и инвентаря определяются индивидуально.

Прочие расходы (сбор на инкассацию торговой выручки, стоимость канцтоваров и др.) определяются индивидуально.

Таблица – Прочие затраты предприятия

№	Наименование	Суммарные затраты за год, тыс.руб.
1	Клининговые услуги	
2	Охрана предприятия (в случае отсутствия вневедомственной охраны) либо сумма договора с вневедомственной охраной на 1 год	
3	Пожарная охрана	
4	Ремонт основных фондов	
5	
	Итого:	

Расчет производственной себестоимости продукции

Таблица - Расчет себестоимости продукции

№	Наименование	Суммарные затраты за год, тыс.руб.
1	Стоимость аренды помещения (если помещение не куплено)	
2	Амортизационные отчисления (по основным средствам, находящимся в собственности)	
3	Стоимость покупных изделий, полуфабрикатов	
4	Затраты предприятия на жилищно-коммунальные услуги	
5	Затраты на оплату труда персонала предприятия	
6	Отчисления во внебюджетные фонды	
7	Сумма прочих затрат	
	Итого:	

3.3 Финансовый план проекта

Допущения, принятые в финансовой модели

- период планирования - один год;
- расчеты проводились в постоянных ценах в тысячах рублей;

Налоговое окружение

Таблица – Налоговое окружение

Параметры	ед.изм.	значение
налог на прибыль	%	
налог на имущество	%	
НДС	%	
страховые выплаты с ФОТ	%	

Формирование финансовых показателей предприятия

Таблица – Определение прибыли

№ п/п	Показатели	Суммарные значения за год, тыс. руб.
	1	2
1	Выручка от продажи продукции	
2	Себестоимость проданной продукции	
3	Валовая прибыль (п.1 – п.2)	
4	Налог на прибыль (20% от валовой прибыли)	

5	Чистая прибыль (п.3 – п.4)	
6	Рентабельность продаж (п.3 : п.1) · 100	%

***Рентабельность продаж** показывает, какую сумму прибыли получает предприятие с каждого рубля проданной продукции.

****Чистая прибыль** – это прибыль, остающаяся на предприятии после уплаты всех налогов.

Определение срока окупаемости

Таблица – Определение срока окупаемости по проекту

Показатели	Года				
	0	1	2	3	4
Первоначальные инвестиции (0-й период) и чистая прибыль (с 1-го и последующие периоды)					
Чистый денежный поток					
Накопленный чистый денежный поток					

Срок окупаемости = полные года, в течение которых нет возврата инвестиций + остаток по первому году окупаемости проекта или считают по формуле:

Срок окупаемости = Первоначальные инвестиции в проект / Чистая прибыль (годовое значение)

Определение прочих технико-экономических показателей работы предприятия

Затраты на 1 рубль товарной продукции – показатель, отражающий долю текущих затрат в стоимости товарной продукции. Считается как отношение себестоимости продукции к выручке от продажи продукции. Например, затраты на 1 рубль товарной продукции составили 0,84. Соответственно, в 1 рубле проданной продукции затраты составляют 84 копейки, а на прибыль приходится 16 копеек (1 рубль – 84 копейки).

Фондоотдача показывает, сколько продукции (или прибыли) получает

организация с каждого рубля имеющихся у нее основных фондов. Считается как отношение выручки от продажи продукции к стоимости основных фондов. Например, фондоотдача составила 4,7. Соответственно, с каждого рубля, вложенного в покупку основных фондов, предприятие получает 4,7 рублей продукции.

Выработка – показатель, характеризующий стоимость произведенной продукции, приходящиеся на одного среднесписочного работника. Считается как отношение выручки от продажи продукции к численности работников. Например, выработка составляет 186 748 рублей. Это значит, что один работник предприятия за год произвел продукции на сумму 186 748 рублей.

Расчеты заносим в таблицу:

Таблица – Основные технико-экономические показатели предприятия

Показатели	Ед. изм.	Значение
1. Выручка от продажи продукции	тыс. руб.	
2. Численность работников предприятия	чел.	
3. Среднегодовая стоимость основных фондов (основных средств)	тыс. руб.	
4. Себестоимость продукции	тыс. руб.	
5. Затраты на 1 руб. товарной продукции (п.4 : п.1)	руб.	
6. Фондоотдача (п.1 : п.3)	руб./ руб.	
7. Выработка на одного работающего (п.1 : п.2)	руб.	
8. Валовая прибыль (п.1 – п.4)	тыс. руб.	
9. Налог на прибыль	тыс. руб.	
10. Чистая прибыль (п.8 – п.9)	тыс. руб.	
11. Рентабельность продаж (п.8 : п.1) · 100	%	
12. Средняя заработная плата по предприятию	руб.	
13. Срок окупаемости проекта	лет	

Общий вывод по проекту:

Заключение

Актуальность данной темы обусловлена (продолжите текст). Объектом работы является (продолжите текст).

Целью исследования является разработка (продолжите текст).

В качестве теоретических основ в работе были рассмотрены основные понятия и определения в области (продолжите текст).

В рамках курсового проекта был разработан проект (*дайте краткую характеристику*).

В работе был проведен расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, в том числе (продолжите текст)

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Требования к тексту

Текст курсовой работы печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman. Размер 14 пт. Межстрочный интервал полуторный. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм.

Нумерация листов курсовой работы осуществляется с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту:

- все листы курсовой работы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту;
- номер страницы ставится в нижней части листа справа без точки (первым листом является титульный лист, который включается в общее количество страниц, но не нумеруется;
- иллюстрации, таблицы и др., расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц курсовой работы;
- приложения должны иметь общую с остальной частью курсовой работы сквозную нумерацию страниц.

Буквы греческого и иных алфавитов, формулы, отдельные условные знаки допускается вписывать черными чернилами. Опечатки, описки, графические неточности, обнаруженные в тексте, допускается исправлять аккуратным закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте и тем же способом исправленного текста. Повреждение листов, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Таблицы

Таблицы должны быть составлены как аналитические, пронумерованы и иметь названия. В них должны быть: показатели, единицы измерения, указаны периоды, за которые получены данные (годы, кварталы), пронумерованы строки и столбцы. Все исходные материалы, используемые в работе (бланки отчетности с данными, копии справок и т.п.), прилагаются в конце работы.

Работу рекомендуется сопровождать иллюстрациями, графиками, диаграммами, которые можно выносить в приложения. В качестве приложений могут выступать: финансовая отчетность организации, графики, таблицы, схемы, анкеты и другие материалы, дополняющие и иллюстрирующие текст, но не включенные в её основную часть. Приложения придают работе наглядность и убедительность. Приложения также должны быть пронумерованы и иметь названия, если приложение включает несколько страниц, страницы внутри приложения также нумеруются. В тексте работы должны быть ссылки на приложения к ней.

Иллюстрации

Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. Иллюстрации могут быть цветными.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всей работы.

Формулы

Формулы располагают отдельными строками в центре листа или внутри текстовых строк. В тексте рекомендуется помещать формулы короткие, простые, не имеющие самостоятельного значения и не пронумерованные. Наиболее важные, а также длинные и громоздкие формулы, содержащие знаки суммирования, произведения, дифференцирования, интегрирования, располагают на отдельных строках и набираются в специализированных программах (например, Microsoft Equation, Math Type).

Порядковые номера формул обозначают арабскими цифрами в круглых скобках у правого края страницы. В случае использования в формуле аббревиатур, сокращений или переобозначений принято после формулы размещать пояснения. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же

последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Ссылки

оформление ссылок в конце работы (концевые);

Концевые (внутритекстовые) – помещаются в текстовой части

работы и оформляются в квадратных скобках с указанием номера источника в списке литературы и страницы.

Список использованных источников

Библиографический аппарат– это ключ к источникам, которыми пользовался автор при ее написании. Кроме того, такой аппарат в определенной мере есть выражение научной этики и культуры научного труда.

Список использованных источников помещается после заключения, нумерация страниц, на которых он расположен, продолжает нумерацию основного текста.

Список использованных источников составляется в алфавитном порядке. Алфавитный способ группировки характерен тем, что фамилии авторов и заглавия (если автор не указан) размещены по алфавиту.

5 ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Завершающим этапом выполнения студентом курсовой работы является ее защита. Защита проводится в установленное время. Защита начинается с доклада студента по теме курсовой работы в течение 5-7 минут. Выступление следует начинать с обоснования актуальности темы, проблемы и формулировки цели работы, а затем в последовательности по главам раскрывается основное содержание работы, обращая особое внимание на наиболее важные вопросы и полученные практические результаты. В заключительной части доклада перечисляются общие выводы, предложения (рекомендации), сформулированные автором в

результате проведения исследования. Приветствуется использование компьютерной техники, с вынесением слайдов презентации, подготовленной в MS Power Point, на экран.

После завершения доклада члены комиссии задают студенту вопросы, как непосредственно связанные с темой курсовой работы, полученными в процессе исследования результатами, так и близкой проблематике. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.

К критериям оценки, выставляемой за курсовую работу, относятся:

- качество доклада,
- уровень ответов на вопросы, заданных членами комиссии после заслушивания доклада, умение дискутировать.

Оценка «отлично» выставляется студенту, представившему курсовую работу в срок. Структура работы позволяет раскрыть тему в полном объеме, исследование выполнено студентом самостоятельно, имеет признаки научной новизны, содержит практически полезные выводы и предложения, вытекающие из проведенного анализа, использована современная научная и учебная литература. Работа оформлена в соответствии с требованиями, содержит иллюстративный материал, корректные ссылки на использованные источники. В ходе защиты студент продемонстрировал свободное владение материалом, дал аргументированные, полные и четкие ответы на вопросы членов комиссии.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, представившему курсовую работу в срок. Исследование выполнено студентом самостоятельно, имеет признаки научной новизны, содержит практически полезные выводы и предложения, вытекающие из проведенного анализа, использована современная научная и учебная литература. Работа оформлена в соответствии с требованиями, содержит иллюстративный материал, корректные ссылки на использованные источники. В ходе защиты студент продемонстрировал свободное владение материалом, дал аргументированные, полные и четкие ответы на вопросы

членов комиссии. Имеются отдельные недочеты в оформлении курсовой работы, а также возникшие в результате ее защиты.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, представившему работу, в целом соответствующую установленным требованиям, содержащую общие выводы и предложения по совершенствованию предмета исследования, но продемонстрировавшему в процессе защиты слабое владение материалом работы, затруднения в ответах на вопросы членов комиссии и замечаниям рецензента.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если представленная работа в основном соответствует требованиям, но студент не владеет материалом, не ориентируется в теме, не может ответить на вопросы комиссии.

6 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.04.08 Финансы и кредит, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 г. №325

2. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.04.01 Экономика, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 г. №321

3. Стандарт университета. Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению. СТУ 04.02.030-2017

4. ГОСТ 7.32-2017. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

5. ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

6. ГОСТ 7.82-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

Минобрнауки России
Юго-Западный государственный университет

Кафедра финансов и кредита

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине « _____ »
(наименование дисциплины)

на тему « _____ »

Направление подготовки __ 38.03.01 Экономика профиль «Финансы и кредит»
(код, наименование)

Автор работы _____
(инициалы, фамилия) _____
(подпись, дата)

Группа _____

Руководитель работы _____
(инициалы, фамилия) _____
(подпись, дата)

Работа защищена _____
(дата)

Оценка _____

Члены комиссии _____
(подпись, дата) _____
(инициалы, фамилия)

(подпись, дата) _____
(инициалы, фамилия)

(подпись, дата) _____
(инициалы, фамилия)

Курск, 20__ г.

Минобрнауки России
Юго-Западный государственный университет
Кафедра финансов и кредита

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Студент _____ шифр _____ группа _____
(фамилия, инициалы)

1. Тема _____

2. Срок представления работы к защите « _____ » _____ 20__ г.

3. Исходные данные для научного исследования:

4. Содержание пояснительной записки курсовой работы:

4.1. _____
4.2. _____
4.3. _____
4.4. _____
4.5. _____

5. Перечень графического материала:

Руководитель работы _____ (подпись, дата) _____ (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению _____ (подпись, дата) _____ (инициалы, фамилия)