



Филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования «Астраханский государственный  
технический университет» в Ташкентской области  
Республики Узбекистан

## ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

\_\_\_\_\_ Д.С. Джумонов

## Рабочая программа дисциплины Инновационное бизнес-планирование научных разработок

Направление

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**  
**Направленность Технологии продуктов из сырья животного**  
**происхождения**

Квалификация (степень)

**магистр**

Форма обучения

**очная**

Автор:

К.Э.Н., доцент

\_\_\_\_\_ Тараскина Ю.В.

**Распределение часов дисциплины по  
семестрам**

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>3 (2.1)</b> |     | Итого |     |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                          | 12             |     |       |     |
| Вид занятий                                                     | УП             | РП  | УП    | РП  |
| Лекции                                                          | 24             | 24  | 24    | 24  |
| Практические                                                    | 60             | 60  | 60    | 60  |
| Итого ауд.                                                      | 84             | 84  | 84    | 84  |
| Контактная                                                      | 84             | 84  | 84    | 84  |
| Сам. работа                                                     | 24             | 24  | 24    | 24  |
| Часы на контроль                                                | 36             | 36  | 36    | 36  |
| Итого                                                           | 144            | 144 | 144   | 144 |

Программу составил(и):

к.э.н., доцент Тараскина Ю.В. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор Цибизова Мария Евгеньевна \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Инновационное бизнес-планирование научных разработок**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Общая экология и экономика**

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Турсинбаева Г.С. \_\_\_\_\_

Председатель УМС Джумонов Д.С. \_\_\_\_\_

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                                                                                                                            | Целью освоения дисциплины "Инновационное бизнес-планирование научных разработок" является изучение основ бизнес- планирования для формирования эффективных стратегий инновационного развития и внедрения инновационных конкурентоспособных концепций развития предприятий перерабатывающей отрасли |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Цикл (раздел) ОП:                                                                                                              | Б1.О                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2.1                                                                                                                            | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.1.1                                                                                                                          | Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2.1.2                                                                                                                          | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.1.3                                                                                                                          | Технологические потоки пищеперерабатывающих производств                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.1.4                                                                                                                          | Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры                                                                                                                                                   |
| 2.1.5                                                                                                                          | Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры                                                                                                                                                                             |
| 2.1.6                                                                                                                          | Экономика пищеперерабатывающих предприятий в современных условиях                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.2                                                                                                                            | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>                                                                                                                                                                              |
| 2.2.1                                                                                                                          | Производственно-технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2.2                                                                                                                          | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.2.3                                                                                                                          | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                           |
| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Знать:</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Уровень 1                                                                                                                      | ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования неполные и неглубокие                                                       |
| Уровень 2                                                                                                                      | ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования достаточно полные                                                           |
| Уровень 3                                                                                                                      | ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования полные и глубокие                                                           |
| <b>Уметь:</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Уровень 1                                                                                                                      | при ответах на вопросы слабо продемонстрировано умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия принимать конкретные решения для ее реализации                                                                    |
| Уровень 2                                                                                                                      | при ответах на вопросы умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия продемонстрировано не в полном объеме                                                                                                      |
| Уровень 3                                                                                                                      | при ответах на вопросы умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия принимать конкретные решения для ее реализации продемонстрировано в полном объеме                                                          |
| <b>Владеть:</b>                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Уровень 1                                                                                                                      | при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы достаточно слабо                                      |
| Уровень 2                                                                                                                      | при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме                                    |
| Уровень 3                                                                                                                      | при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме                                       |
| <b>В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.1                                                                                                                            | <b>Знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.1.1                                                                                                                          | конкурентоспособные концепции развития предприятия, методы анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационные направления развития предприятия, основы бизнес-планирования                                                                                                           |

|            |                                                                                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                                                                                        |
| 3.2.1      | анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия                                                                            |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b>                                                                                                                                                                                      |
| 3.3.1      | навыками разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры |

| <b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |              |                    |                   |                   |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Код занятия</b>                                   | <b>Наименование разделов и тем /вид занятия/</b>                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Семестр</b> | <b>Часов</b> | <b>Компетенции</b> | <b>Литература</b> | <b>Примечание</b> |
| 1.1                                                  | Введение в дисциплину. Анализ конкурентоспособных концепций развития предприятия /Лек/                                                                                                                                                                                                         | 3              | 2            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.2                                                  | Поддача заявки и заключение госконтракта по программам РУз /Пр/                                                                                                                                                                                                                                | 3              | 10           | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.3                                                  | Классификация инноваций. Эволюция технологических укладов /Ср/                                                                                                                                                                                                                                 | 3              | 2            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.4                                                  | Понятие, классификация инновационных процессов, их характеристика. Стадия науки. Виды исследований: фундаментальные, поисковые, прикладные. Классификация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИР и ОКР). Этапы выполнения их характеристика /Лек/                        | 3              | 4            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.5                                                  | ФЦП. Изучение форм, структуры и порядка заполнения документов, сопровождающих подачу заявки на финансирование НИОКР в рамках ФЦП. Изучение структуры и порядка заполнения основных документов, сопровождающих НИОКР /Пр/                                                                       | 3              | 6            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.6                                                  | Стадия производство и потребление. Жизненный цикл инноваций и технологий. /Ср/                                                                                                                                                                                                                 | 3              | 2            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.7                                                  | Оценка основных производственных ресурсов перерабатывающего предприятия; эффективности затрат на реализацию производственного процесса, на инновационные направления развития предприятия. Задачи и принципы планирования инноваций<br>Организационные формы инновационной деятельности. /Лек/ | 3              | 4            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.8                                                  | Создание малых инновационных предприятий. Формы поддержки малых инновационных предприятий. /Пр/                                                                                                                                                                                                | 3              | 6            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.9                                                  | Малые инновационные предприятия. Венчурные организации. Бизнес-инкубаторы, технопарки, технополисы /Ср/                                                                                                                                                                                        | 3              | 4            | ОПК-1              | п. 6              |                   |
| 1.10                                                 | Понятие о бизнес-плане инновационного проекта. Оценка коммерческого потенциала новой разработки. Коммерциализация инновационных разработок. Привлечение инвестиций. Основные разделы бизнес-плана. /Лек/                                                                                       | 3              | 4            | ОПК-1              | п. 6              |                   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |       |      |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------|------|--|
| 1.11 | Разработка основных разделов бизнес–плана. Идея предприятия и рынок. Оценка рынка сбыта. Стратегия маркетинга. Политика ценообразования. Источники привлечения инвестиций. Моделирование технологической схемы производства нового вида пищевой продукции. /Пр/                                                               | 3 | 8  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.12 | Маркетинговый анализ. Анализ конкурентов, оценка рынка сбыта, политика ценообразования, методы распространения и продвижения товара /Ср/                                                                                                                                                                                      | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.13 | Основные разделы бизнес-плана. Производственный план /Лек/                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.14 | Экономико–технологические расчёты. Режим работы предприятия. Расчёт производственной мощности проектируемого производства. Составление карты движения сырья. Определение потребности в материалах и таре. Подбор технологического оборудования и расчёт его количества. Расчёт расхода электроэнергии воды и др. затрат. /Пр/ | 3 | 10 | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.15 | Расчёт заработной платы производственных рабочих /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.16 | Основные разделы бизнес-плана. Калькуляция себестоимости. Финансовый план. Оценка экономической эффективности инновационных проектов. Показатели эффективности инновационных проектов. /Лек/                                                                                                                                  | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.17 | Расчёт полной себестоимости продукции (калькуляция себестоимости продукции по основным статьям) Определение основных показателей экономической эффективности бизнес-плана. Организационный план. /Пр/                                                                                                                         | 3 | 10 | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.18 | Планирование и оценка рисков. Классификация инновационных рисков. Оценка рисков. /Ср/                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.19 | Интеллектуальная собственность в инновационном процессе. Инновационные идеи, интеллектуальная собственность. Понятие патент, изобретение, полезная модель, промышленный образец. Основные положения Патентного закона /Лек/                                                                                                   | 3 | 2  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.20 | Изучение правил оформления заявки на изобретение (полезную модель) и документов, сопровождающих подачу заявки. /Пр/                                                                                                                                                                                                           | 3 | 10 | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.21 | Защита бизнес-планов инновационных разработок /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | 4  | ОПК-1 | п. 6 |  |
| 1.22 | /Экзамен/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 | 36 | ОПК-1 | п. 6 |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

#### 5.1.1 Типовые вопросы для текущего контроля по дисциплине «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»

I часть

1. Характеристика понятий новшество, нововведение, инновация
2. Классификация инноваций

3. Сущность и содержание понятий: инновационный потенциал организации, ин-новационная активность, инновационная сила организации.
4. Эволюция технологических укладов. Волны Н. Кондратьева
5. Основные этапы инновационного процесса.
6. Стадия науки. Виды исследований: фундаментальные, поисковые, прикладные
7. Назначение и сущность научно-исследовательских работ НИР. Основные документы, сопровождающие НИР.
8. Назначение и сущность опытно-конструкторских работ ОКР. Основные документы, сопровождающие ОКР.
9. Научно–техническая подготовка производства.
10. Стадии и этапы инновационного цикла: производство, потребление
11. Жизненные циклы инноваций и технологий
12. Задачи и принципы планирования инноваций
13. Виды внутрифирменного планирования инноваций
14. Классификация инновационных организаций. Организационные формы интенсификации и внедрения инновационных разработок
15. Малые инновационные предприятия
16. Венчурная инновационная деятельность
17. Сущность и содержание подготовки нового производства.
18. Назовите основные этапы разработки календарных планов
19. Приведите состав отчётной документации по календарному плану.
20. Технологическая подготовка производства.
21. Организационно–экономическая подготовка производства. Определение путей снижения прямых и накладных расходов.
22. Формы поддержки малых инновационных предприятий.
23. Цель и назначение государственного регулирования инновационной деятельностью.
24. Федеральные целевые программы: механизм формирования и реализации.
25. Координация развития инновационной деятельности в г. Астрахани.
26. Стратегия развития науки и инноваций в Российской Федерации на период до 2015 г.
27. Комплексная экспертиза в сфере научно-технической и инновационной деятельности. Российские фонды: Российский фонд фундаментальных исследований (РФФИ), Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно–технической сфере
28. Сущность и назначение операций: франшизинг, лизинг, лицензирование

## II часть

1. Что такое бизнес–проект
2. Назначение бизнес–плана
3. Исходная информация, необходимая для бизнес–плана.
4. Характеристика основных разделов бизнес–плана
5. Маркетинговый анализ. Анализ конкурентов, оценка рынка сбыта,
6. Политика ценообразования,
7. Методы распространения и продвижения товара
8. Производственный план
9. Расчёт производственной мощности проектируемого производства. Режим работы предприятия.
10. Составление карты движения сырья. Определение потребности в материалах и таре.
11. Подбор технологического оборудования и расчёт его количества.
12. Расчёт расхода электроэнергии воды и др. затрат.
13. Расчёт заработной платы производственных рабочих.
14. Калькуляция себестоимости продукции по основным статьям
15. Критерии оценки инновационных проектов
16. В чём сущность метода дисконтирования?
17. Методы оценки экономической эффективности инновационных проектов формулы для определения:
  - чистого дисконтированного дохода (ЧДД);
  - индекса доходности (ИД);
  - внутренней нормы доходности (ВНД);
  - период окупаемости
18. Показатели эффективности инновационных проектов
19. Коммерциализация инновационных разработок Финансово-кредитный механизм.
20. Что такое риск? Классификация инновационных рисков.
21. Количественная оценка неопределённости риска.
22. Методы управления рисками, применяемые на основных фазах и этапах жизненного цикла проекта
23. В чём сущность государственного регулирования процесса закупок. Понятие тендера.
24. Интеллектуальная собственность, интеллектуальный продукт.
25. Правовая защита интеллектуальной собственности. Понятие патент, свидетельство, ноу–хау.
26. Методика описания изобретения для подачи заявки на патентование.
27. В чём состоит отличие изобретения от полезной модели, промышленного образца.
28. Оценка интеллектуальной собственности.

### 5.1.2. Экзаменационные вопросы по дисциплине «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»

1. Характеристика понятий новшество, нововведение, инновация, инновационный менеджмент

2. Классификация инноваций
3. Эволюция технологических укладов. Волны Н. Кондратьева
4. Функции инновационного менеджмента
5. Особенности инновационного процесса
6. Основные этапы инновационного процесса
7. Жизненные циклы инноваций и технологий
8. Характеристика инновационной деятельности, инновационной инфраструктуры
9. Основные решения и методы в инновационном менеджменте
10. Функции и принципы планирования инноваций
11. Виды внутрифирменного планирования инноваций
12. Методы научно-технического прогнозирования инноваций
13. Стратегическое управление в инновационном менеджменте
14. Классификация инновационных организаций. Организационные формы интенсификации и внедрения инновационных разработок
15. Венчурная инновационная деятельность
16. Стратегии фирм: эксплерентов, пациентов, виолентов, коммутантов
17. Факторы, принципы формирования организационных структур инновационных предприятий
18. Классификация организационных структур инновационных предприятий
19. Цель и назначение государственного регулирования инновационной деятельностью.
20. Формы государственной поддержки инновационной деятельности.
21. Федеральные целевые программы: механизм формирования и реализации.
22. Координация развития инновационной деятельности в г. Астрахани.
23. Финансирование инновационной деятельности
24. Комплексная экспертиза в сфере научно-технической и инновационной деятельности. Российские фонды: Российский фонд фундаментальных исследований (РФФИ), Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере.
25. Характеристика малых инновационных предприятий
26. Коммуникации в инновационном менеджменте
27. Научно-техническая подготовка производства. Назначение, сущность и организация выполнения научно-исследовательских работ (НИР)
28. Научно-техническая подготовка производства. Назначение, сущность и организация выполнения опытно-конструкторских работ (ОКР)
29. Организация внедрения инноваций
30. Система трансфера инноваций
31. Программно-целевой менеджмент в инновационной деятельности
32. Понятие «проект» и его отличие от традиционного толкования этого термина? Классификация проектов
33. Понятие и сущность инновационных проектов. Характеристика основных элементов инновационного проекта
34. Окружение проекта, его значение для эффективности проекта? Участники инновационного проекта
35. Жизненный цикл проекта, его основные фазы их содержание
36. Сущность, этапы формирования и реализации инновационного проекта
37. Порядок разработки инновационного проекта
38. Проблемные области управления проектами
39. Сущность управления предпроектной фазой проекта.
40. Назначение и состав технико-экономического обоснования проекта (бизнес-план)
41. Управление разработкой проекта. Особенности стратегического, текущего и оперативного плана проекта
42. Управление реализацией проекта. Достоинства и недостатки функциональной, матричной и проектной структуры управления
43. Контроль и регулирование работ по проектам.
44. Классификация инновационных рисков. Количественная оценка неопределённости риска.
45. Методы управления рисками, применяемые на основных фазах и этапах жизненного цикла проекта
46. Функции менеджера проекта.
47. Бизнес-план, его назначение. Исходная информация, необходимая для бизнес-плана
48. Бизнес-план. Характеристика основных разделов
49. Калькуляция себестоимости продукции по основным статьям
50. Критерии оценки эффективности инновационных проектов
51. Сущность метода дисконтирования. Учёт факторов риска и инфляции
52. Методы оценки экономической эффективности инновационных проектов
53. Особенности инвестиционного проекта при осуществлении инноваций
54. В чём сущность государственного регулирования процесса закупок. Понятие тендера.
55. Интеллектуальная собственность. Объекты интеллектуальной собственности
56. Правовая защита интеллектуальной собственности. Понятие патент, свидетельство, ноу-хау.
57. Методика описания изобретения для подачи заявки на патентование.
58. Лицензирование и юридический порядок передачи технологии
59. Оценка и учёт объектов интеллектуальной собственности
60. Рейтинговая оценка инновационных программ

## 5.2. Темы письменных работ

### 5.2.1 Примерная тематика практических инновационных работ для заполнения документов по программе РУз

и проведения НИОКР

Рыбообрабатывающая промышленность

Разработка технологии пресервной продукции функционального назначения из рыбного сырья Волжско-Каспийского бассейна

Разработка технологии вяленой продукции из рыбного сырья

Разработка технологии икорной продукции функционального назначения

Разработка технологии балычных изделий из объектов аквакультуры

Разработка технологии диетических рыбных консервов

«Сельдь каспийская, бланшированная в укропном масле»

Разработка технологии консервов натуральных из сома клариевого с добавлением ароматизированного масла

Разработка технологии рыбных кулинарных изделий функционального назначения

Разработка технологии рыбных чипсов на основе фарша маломерных видов рыб

Разработка технологии минеральной кормовой добавки из створок раковин двустворчатых моллюсков беззубок

Мясоперерабатывающая промышленность

Разработка технологии производства варёных колбасных изделий, обогащенных рисовым белком

Разработка технологии производства колбасных изделий, обогащенных нутром

Разработка технологии производства формованных рубленых мороженных мясных полуфабрикатов

Разработка технологии мороженных п/ф из мяса кролика

Разработка технологии мороженных п/ф из мяса страуса

Разработка технологии сырокопчёных колбас из баранины

Разработка технологии колбасных изделий (казы) из мяса конины

Молокоперерабатывающая промышленность

Разработка технологии йогурта, обогащённого экстрактом лекарственных трав

Разработка технологии функционального кисломолочного напитка на основе творожной сыворотки

Разработка технологии йогуртного мороженного функционального назначения

Разработка технологии витаминизированного молока

Разработка технологии творога, обогащённого каротиноидами

Разработка технологии кумыса обогащенного экстрактами лекарственных трав

Масложировая промышленность

Разработка технологии спреда функционального назначения

Разработка технологии производства майонезов функционального назначения

Комбикормовая промышленность

Разработка технологии получения заменителя цельного молока

Разработка технологии комбикормов для сельскохозяйственной птицы

Требования к выполнению данного задания:

Заполнить формы заявки, проекта договора и формы отчётности

1. Заявка на участие в программе УМНИК. Пример заполнения приведён ниже.

2. Договор (соглашение) о предоставлении гранта на выполнение НИР

3. Техническое задание на выполнение НИР

4. Календарный план выполнения НИР

5. Смета затрат на выполнение НИР

6. Акт о выполнении НИР по договору о предоставлении гранта по темам

### **5.2.2. Примерная тематика практических работ для разработки основных разделов бизнес-плана**

Рыбообрабатывающая промышленность

Организация малого предприятия по производству рыбных пресервов

Организация малого предприятия по производству рыбной вяленой продукции

Организация малого предприятия по производству икры соленой частиковых видов рыб

Организация малого предприятия по производству балычных изделий из сазана

Организация малого предприятия по производству диетических рыбных консервов «Сельдь, бланшированная в укропном масле»

Организация малого предприятия по производству консервов натуральных из сома с добавлением ароматизированного масла

Организация малого предприятия по производству рыбных кулинарных изделий в Астраханской области.

Организация малого предприятия по производству рыбных чипсов на основе фарша маломерных видов рыб Волго-Каспийского бассейна

Организация малого предприятия по производству минеральной кормовой добавки из створок раковин двустворчатых моллюсков беззубок

Мясоперерабатывающая промышленность

Организация малого предприятия по производству варёных колбасных изделий, обогащенных рисовым белком

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Организация малого предприятия по производству колбасных изделий, обогащенных нутом</p> <p>Организация малого предприятия по производству формованных рубленых мороженных мясных полуфабрикатов</p> <p>Организация малого предприятия по производству мороженных полуфабрикатов из мяса кролика</p> <p>Организация малого предприятия по производству мороженных п/ф из мяса страуса</p> <p>Организация малого предприятия по производству сырокопченых колбас из баранины</p> <p>Организация малого предприятия по производству колбасных изделий (казы) из мяса конины</p> <p>Молокоперерабатывающая промышленность</p> <p>Организация малого предприятия по производству йогурта, обогащенного экстрактом лекарственных трав</p> <p>Организация малого предприятия по производству функционального кисломолочного напитка на основе творожной сыворотки</p> <p>Организация малого предприятия по производству йодированного кефира с пониженным содержанием жира</p> <p>Организация малого предприятия по производству витаминизированного молока</p> <p>Организация малого предприятия по производству творога, обогащенного каротиноидами</p> <p>Организация малого предприятия по производству кумыса, обогащенного экстрактами лекарственных трав</p> <p>Масложировая промышленность</p> <p>Организация малого предприятия по производству спреда</p> <p>Организация малого предприятия по производству майонезов функционального назначения</p> <p>Комбикормовая промышленность</p> <p>Организация малого предприятия по производству жидкого заменителя цельного молока</p> <p>Организация малого предприятия по производству комбикормов для сельскохозяйственной птицы</p> <p>Содержание основных разделов бизнес-плана</p> <p>1. Резюме</p> <p>2. Идея создания предприятия по выпуску нового вида продукции</p> <p>3. Характеристика, назначение и область применения новой пищевой продукции</p> <p>4. Маркетинговый анализ</p> <p>4.1. Оценка отрасли</p> <p>4.2. Анализ конкурентов</p> <p>4.3. Оценка рынка сбыта</p> <p>5. План маркетинга</p> <p>5.1. Маркетинговая стратегия предприятия</p> <p>5.2. Политика ценообразования</p> <p>5.3. Методы распространения и продвижения товара</p> <p>6. Производственный план</p> <p>6.1. Размещение производства и источники привлечения инвестиций</p> <p>6.2. Технологическая схема производства пищевой продукции</p> <p>6.3. Экономико-технологические расчёты</p> <p>6.3.1. Режим работы предприятия. Расчёт производственной мощности проектируемого предприятия. Годовой план выпуска продукции</p> <p>6.3.2. Карта движения сырья. Продуктовый баланс. Расход вспомогательных материалов и тары</p> <p>6.3.3. Подбор технологического оборудования и расчёт его стоимости</p> <p>6.3.4. Расчёт необходимого количества инвестиций</p> <p>6.3.5. Расчёт расхода электроэнергии воды и других затрат на технологические и вспомогательные цели.</p> <p>6.4. Расчёт полной себестоимости продукции</p> <p>6.5. Производственная программа проектируемого предприятия</p> <p>7. Организационный и юридический план</p> <p>8. Характеристика возможных рисков</p> <p>9. Финансовый план</p> <p>9.1. Модель дисконтированных денежных потоков</p> <p>9.2. Расчёт точки безубыточности (порог рентабельности)</p> <p>9.3. Основные финансовые результаты предприятия</p> <p><b>5.2.3. Индивидуальное оформление заявки на изобретение, полезную модель</b></p> |
| <b>5.3. Фонд оценочных средств</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Представлен типовыми тестами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Контрольные вопросы, отчет по практическим работам, вопросы для самопроверки по практическим работам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>6.1. Рекомендуемая литература</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

1. Алексеев, А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03166-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489492>
2. Боброва, О. С. Основы бизнеса : учебник и практикум для вузов / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13842-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467018>
3. Внутрифирменное планирование : учебник и практикум для вузов / С. Н. Кукушкин [и др.]; под редакцией С. Н. Кукушкина, В. Я. Позднякова, Е. С. Васильевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13526-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488676>
4. Инновационный менеджмент : учебник для вузов / под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 487 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-7709-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489083>
5. Куприянов, Ю. В. Бизнес-системы. Основы теории управления : учебное пособие для вузов / Ю. В. Куприянов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14352-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493732>
6. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для вузов / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 435 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8377-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489327>
7. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13541-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495509>
8. Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учебник и практикум для вузов / А. А. Сергеев. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 456 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15430-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/506814>
9. Хотяшева, О. М. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / О. М. Хотяшева, М. А. Слесарев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 326 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00347-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489019>
10. Вайцеховская, С. С. Бизнес-планирование организации деятельности предприятий малого агробизнеса : учебное пособие / С. С. Вайцеховская. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 49 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92973.html>
11. Галиев, Ж. К. Планирование коммерческой деятельности. Бизнес-планирование : учебник / Ж. К. Галиев, Н. В. Галиева. — Москва : Издательский Дом МИСиС, 2020. — 150 с. — ISBN 978-5-907226-72-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106730.html>
12. Харин, А. Г. Бизнес-планирование инновационных проектов : учебно-методический комплекс / А. Г. Харин. — Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2011. — 185 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/23811.html>

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Министерство экономики и финансов РУз <https://www.mineconomy.gov.uz/ru>

[Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/](http://ecsocman.hse.ru/)

Министерство высшего образования, науки и инноваций РУз

## 6.3 Перечень информационных технологий

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

|         |                                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов                                      |
| 6.3.1.2 | ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты                      |
| 6.3.1.3 | Google Chrome - Браузер                                                                            |
| 6.3.1.4 | Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан |
| 6.3.1.5 | Mozilla FireFox - Браузер                                                                          |
| 6.3.1.6 | Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами                      |
| 6.3.1.7 | 7-zip - Архиватор                                                                                  |

### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

|         |                                          |
|---------|------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | ЭБС «Лань»                               |
| 6.3.2.2 | сайт «Юрайт» образовательная платформа   |
| 6.3.2.3 | Цифровой образовательный ресурс IPRsmart |

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой. |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.2 | Аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ), для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций: оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя |
| 7.3 | Помещение для хранения учебного оборудования с рабочими местами для сотрудников                                                                                                                                                                                    |
| 7.4 | Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования с рабочими местами для сотрудников                                                                                                                                                              |
| 7.5 | Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспеченные доступом к электронной информационно-образовательной среде филиала                                                              |

#### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Тараскина Ю.В. Методические указания по практическим работам по дисциплине «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»: для обуч. по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" – Филиал АГТУ. – - URL: <https://portal.astutr.uz/>

Тараскина Ю.В. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»: для обуч. по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" – Филиал АГТУ. – - URL: <https://portal.astutr.uz/>

**Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению**

В Филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

**Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху**

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

**Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

В Филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.