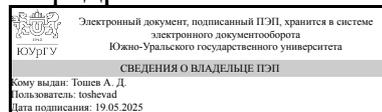


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.04.02 Бизнес-планирование в ресторанной деятельности для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

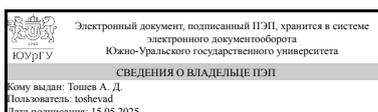
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

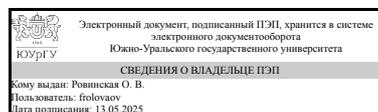
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - изучить методики и получить практические навыки в планирование хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса на ближайший период и на перспективу в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов. Задачи: 1. Изучить структуру бизнеспланирования 2. Изучить методики и получить практические навыки в анализе рынка и оценке конкурентоспособности предприятия, разработке маркетинговых мероприятий. 3. Изучить методики и получить практические навыки в разработке краткосрочных и долгосрочных планов, а также в разработке стратегии и тактики их достижения, 4. Изучить методики и получить практические навыки в оценке финансовых и материальных ресурсов, необходимых для достижения поставленных целей; 5. Изучить методики и получить практические навыки в анализе рисков.

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Имеет практический опыт: разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает: методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы формирования имиджа организации Умеет: применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей Имеет практический опыт: организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; Умеет: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления

	предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания Имеет практический опыт: расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 40 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		2	3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	24	8	8	8
Лекции (Л)	12	4	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	4	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	176	59,75	58,75	57,5
Изучение материалов и выполнение заданий	58,75	0	58,75	0
Изучение материалов и выполнение заданий	117,25	59,75	0	57,5
Консультации и промежуточная аттестация	16	4,25	5,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет, КР	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общая характеристика бизнес-планирования	6	4	0	2
2	Структура типового и управленческого бизнес-плана	6	2	0	4

3	Анализ рынка, оценка конкурентоспособности предприятия и разработке маркетинговых мероприятий	8	4	0	4
4	Оценка финансовых и материальных ресурсов предприятия	4	2	0	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Общая характеристика бизнес-планирования. Нормативно-правовое регулирование сферы. Изучение и разработка структуры бизнес-плана.	4
2	2	Структура типового и управленческого бизнес-плана	2
3	3	Анализ рынка, оценка конкурентоспособности предприятия и разработке маркетинговых мероприятий. Разработка долгосрочного и краткосрочного планирования.	4
4	4	Оценка финансовых и материальных ресурсов предприятия. Разработка финансового плана. План доходов и расходов. План по источнику и поступлению денежных средств.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Согласование задания на разработку бизнес-плана. Изучение и разработка структуры бизнес-плана. Анализ рынка. Разработка технико-экономического обоснования в соответствии с заданием.	2
2	2	Анализ рынка и конкурентоспособности предприятия.	4
3	3	Разработка маркетинговых мероприятий в соответствии с заданием. Разработка долгосрочного планирования	4
4	4	Разработка финансового плана. План доходов и расходов. План по источнику и поступлению денежных средств.	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение материалов и выполнение заданий	См. список литературы по дисциплине	3	58,75
Изучение материалов и выполнение заданий	См. список литературы по дисциплине	2	59,75
Изучение материалов и выполнение заданий	См. список литературы по дисциплине	4	57,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	2	Текущий контроль	Задание 1 "Современные проблемы"	1	30	В соответствии с заданием-приложением	зачет
2	2	Текущий контроль	Задание 2 Исследование	1	40	В соответствии с заданием-приложением	зачет
3	2	Текущий контроль	Задание 3 Нормативная база	1	30	В соответствии с заданием-приложением	зачет
4	2	Бонус	Своевременное выполнение заданий	-	15	Баллы начисляются по итогам семестра при условии своевременного выполнения всех заданий	зачет
5	2	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	В соответствии с приложением	зачет
6	3	Текущий контроль	Задание 4 Структура управления	1	20	В соответствии с заданием	зачет
7	3	Текущий контроль	Задание 5 Аналитический материал	1	40	В соответствии с заданием-приложением	зачет
8	3	Текущий контроль	Задание 6 Исследование	1	40	В соответствии с заданием-приложением	зачет
9	3	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	15	Баллы начисляются по итогам семестра при условии своевременного выполнения всех заданий	зачет
10	3	Курсовая работа/проект	Курсовая работа	-	100	В соответствии с заданием	курсовые работы
11	3	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	В соответствии с приложением	зачет
12	4	Текущий контроль	Задание 7 Аналитический материал	1	40	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
13	4	Текущий контроль	Задание 8 Исследование	1	40	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
14	4	Текущий контроль	Тестирование	1	20	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
15	4	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	15	Баллы начисляются по итогам семестра при условии своевременного выполнения всех заданий	экзамен
16	4	Промежуточная	Экзамен	-	40	В соответствии с приложением	экзамен

	аттестация				
--	------------	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	Курсовая работа выполняется в соответствии со стандартом ЮУрГУ. Проводится защита курсовых работ. Порядок начисления баллов приведен в приложении. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с п. 2.7 Положения
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Задание выдается на консультации к экзамену. Порядок начисления баллов приведены в приложении. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Зачет выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Зачет выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УК-3	Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий	+			+	+	+			+		+					+
УК-3	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	+			+	+	+			+		+					+
УК-3	Имеет практический опыт: разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания	+			+	+	+			+		+					+
УК-5	Знает: методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы формирования имиджа организации		+					+		++		+	+				+
УК-5	Умеет: применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей		+					+		++		+	+				+

Тилл; Общ. ред. пер. и вступ. ст. Я. Х. Певзнера. - М.: Республика, 1995. - 431 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. PR в России междунар. проф. журн. Изд. дом "Соврем. экономика" журнал. - М., 2001-2014

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Курс «Бизнес-планирование в ресторанной деятельности» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	325 (3)	Мультимедийное оборудование