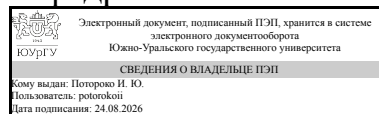


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

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

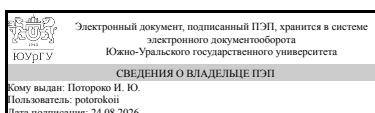
магистерская программа Современные пищевые технологии и управление производственными процессами

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

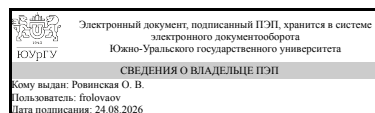
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - изучить методики и получить практические навыки в планировании 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 бизнес-планирования 2. Изучить методики и получить практические навыки в анализе рынка и оценке конкурентноспособности 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: теоретические основы командной работы и лидерства в сфере общественного питания (модели формирования команды, роли в команде, стили руководства, механизмы мотивации персонала); методы постановки целей и декомпозиции задач в рамках реализации бизнес-плана; инструменты планирования и координации работы межфункциональных команд; принципы распределения ресурсов и контроля исполнения в условиях ресторанного бизнеса (человеческие, материальные, временные ресурсы) Умеет: формировать рабочую группу под задачи бизнес-планирования, распределять роли и зоны ответственности с учётом компетенций участников; выстраивать коммуникацию в команде, согласовывать стратегические и тактические решения, управлять конфликтами и обеспечивать вовлечённость членов команды; планировать этапы разработки и реализации бизнес-плана, устанавливать контрольные точки и метрики эффективности работы команды; корректировать план действий команды на основании промежуточных результатов, обратной связи и изменяющихся условий рынка Имеет практический опыт: разработки командных регламентов, матрицы ответственности и плана-графика реализации проекта; мониторинга и оценки эффективности работы команды по ключевым показателям (сроки, качество результатов, удовлетворённость участников); подготовки отчётных материалов о

	ходе реализации проекта и достигнутых командных результатах
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает: основы межкультурной коммуникации и её значение для ресторанного бизнеса, модели межкультурных различий, специфику делового этикета в разных странах; культурные аспекты потребительского поведения и их влияние на формирование меню, сервис и маркетинговую стратегию ресторана; особенности взаимодействия с многонациональными командами, поставщиками и партнёрами из разных культурных сред; нормативно-этические рамки и стандарты обслуживания, учитывающие культурные и религиозные предпочтения потребителей Умеет: анализировать целевую аудиторию с учётом культурных, этнических и религиозных особенностей и адаптировать элементы бизнес-плана (меню, сервис, коммуникация, оформление пространства); выстраивать процессы взаимодействия в многонациональной команде, предотвращать и разрешать недопонимания, обусловленные культурными различиями; учитывать культурные нормы при ведении переговоров с поставщиками, арендодателями и инвесторами из разных стран; формулировать стандарты сервиса и внутренние регламенты с учётом мультикультурности клиентской базы и персонала Имеет практический опыт: проведения кросс-культурного анализа рынка и целевой аудитории для обоснования решений в бизнес-плане; разработки элементов меню и сервиса, адаптированных под разные культурные группы (вегетарианские, халяльные, кошерные позиции, учёт пищевых традиций и табу); подготовки коммуникационных материалов (презентации, письма, скрипты диалогов) с учётом межкультурных особенностей аудитории

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Не предусмотрены

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., 28 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>	12	4	4	4
Лекции (Л)	0	0	0	0
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>	188	63,75	62,75	61,5
Изучение материалов и выполнение заданий курса в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	125,25	63.75	0	61.5
Изучение материалов и выполнение заданий курса в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	62,75	0	62.75	0
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	2	0	0	2
2	Структура типового и управленческого бизнес-плана	2	0	0	2
3	Анализ рынка, оценка конкурентноспособности предприятия и разработке маркетинговых мероприятий	4	0	0	4
4	Оценка финансовых и материальных ресурсов предприятия	4	0	0	4

5.1. Лекции

Не предусмотрены

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.	1
2	1	Анализ рынка. Разработка технико-экономического обоснования в соответствии с заданием.	1
3	2	Анализ рынка и конкурентоспособности предприятия.	1

4	2	Анализ конкурентной среды	1
5	3	Разработка маркетинговых мероприятий в соответствии с заданием.	2
6	3	Разработка долгосрочного планирования	2
7	4	Разработка квартальных и месячных планов. Разработка финансового плана. План доходов и расходов. План по источнику и поступлению денежных средств.	2
8	4	Общий анализ деятельности	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 курса в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	См. список литературы по дисциплине Курс в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	4	61,5
Изучение материалов и выполнение заданий курса в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	См. список литературы по дисциплине Курс в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	3	62,75
Изучение материалов и выполнение заданий курса в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	См. список литературы по дисциплине Курс в СДО «Электронный ЮУрГУ» https://edu.susu.ru/	2	63,75

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	Задание 4	1	20	В соответствии с заданием	зачет

		контроль	Структура управления				
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	кур- совые работы
11	3	Проме- жуточная 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	Проме- жуточная аттестация	Экзамен	-	40	В соответствии с приложением	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
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
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
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

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: теоретические основы командной работы и лидерства в сфере общественного питания (модели формирования команды, роли в команде, стили руководства, механизмы мотивации персонала); методы постановки целей и декомпозиции задач в рамках реализации бизнес-плана; инструменты планирования и координации работы межфункциональных команд; принципы распределения ресурсов и контроля исполнения в условиях ресторанного бизнеса (человеческие, материальные, временные ресурсы)	+				++	+			+		+	+				+
УК-3	Умеет: формировать рабочую группу под задачи бизнес-планирования, распределять роли и зоны ответственности с учётом компетенций участников; выстраивать коммуникацию в команде, согласовывать стратегические и тактические решения, управлять конфликтами и обеспечивать вовлечённость членов команды; планировать этапы разработки и реализации бизнес-плана, устанавливать контрольные точки и метрики эффективности работы команды; корректировать план действий команды на основании промежуточных результатов, обратной связи и изменяющихся условий рынка	+				++	+			+		+	+				+
УК-3	Имеет практический опыт: разработки командных регламентов, матрицы ответственности и плана-графика реализации проекта; мониторинга и оценки эффективности работы команды по ключевым показателям (сроки, качество результатов, удовлетворённость участников); подготовки отчётных материалов о ходе реализации проекта и достигнутых командных результатах	+				++	+			+		+	+				+
УК-5	Знает: основы межкультурной коммуникации и её значение для ресторанного бизнеса, модели межкультурных различий, специфику делового этикета в разных странах; культурные аспекты потребительского поведения и их влияние на формирование меню, сервис и маркетинговую стратегию ресторана; особенности взаимодействия с многонациональными командами, поставщиками и партнёрами из разных культурных сред; нормативно-этические рамки и стандарты обслуживания, учитывающие культурные и религиозные предпочтения потребителей		+					+		++		+	+				+
УК-5	Умеет: анализировать целевую аудиторию с учётом	+						+		++		+	+				+

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
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Зачет	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Лабораторные занятия	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Лекции	325 (3)	Мультимедийное оборудование