

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»



СОГЛАСОВАНО
Декаан факультета Туризма и сервиса
Романов С.М.
« 31 » « 08 » 2021 год



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРИКОД
В.П. Ермакова
« 31 » « 08 » 2021 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Бизнес-планирование в общественном питании

Шифр и направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Технологии ресторанного дела
Форма обучения: очная
Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания
Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год набора 2021

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (час./зет.)
7	144/4	36	36	36	-	Экзамен 36
Итого	144/4	36	36	36		Экзамен 36

Сочи 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины Бизнес-планирование в общественном питании

Рабочую программу составил(и):
Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий



Сердюкова Надежда
Константиновна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись

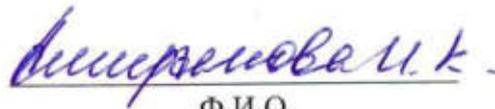


Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

 Подпись

 ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой

 подпись Ф.И.О.

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой

 подпись Ф.И.О.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Бизнес-планирование в общественном питании является изучение будущими бакалаврами методов, логики и принципов бизнес-планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий быстрого питания с учетом специфики их деятельности.

Задачи дисциплины:

- получение знаний студентами по составлению комплекса планов хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания;
- овладение современными технологиями и приемами обоснования бизнес-планов на предприятиях питания и их ресурсного обеспечения;
- получение навыков по оценке выполнения бизнес-планов хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Организационно-управленческая практика Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Стратегия планирования деятельности предприятий
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Организационно-управленческая практика Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Технологическая практика Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Правоведение Основы проектной деятельности Преддипломная практика Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Технология и организация специальных видов питания

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Организационно-управленческая практика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Экономика и управление социальным питанием Технологическая практика Экономическая культура и финансовая грамотность Преддипломная практика Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
--	---

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКО – профессиональные компетенции обязательные;

ПКР – профессиональные компетенции рекомендуемые;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Знать: способы постановки и решения задач Уметь: ставить и решать задачи Владеть: навыками решения поставленных задач и ожидаемых результатов
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	Знать: варианты решений для достижения намеченных результатов Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов Владеть: навыками разработки плана, определения целевых этапов и основных направлений работ

действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты	Знать: различные методики для разработки целей и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта Владеть: навыками разработки целей и задач проекта, расчета ресурсных затрат
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: базовые принципы функционирования экономики Уметь: Понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития Владеть: знаниями о целях и формах участия государства в экономике
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знать: финансовые инструменты Уметь: использовать финансовые инструменты для управления бюджетом Владеть: навыками использования финансовых инструментов для управления и контроля экономических и финансовых рисков
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Применяет методы личного и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Знать: методы экономического и финансового планирования Уметь: применять методы экономического и финансового планирования Владеть: навыками применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей

<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами персоналом предприятия общественного питания</p>	<p>Знать: текущую деятельность предприятия общественного питания Уметь: управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания Владеть: навыками управления операционной деятельностью предприятия общественного питания</p>
<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями заинтересованными сторонами</p>	<p>Знать: текущую деятельность предприятия общественного питания Уметь: управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания Владеть: навыками взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раз-дела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы		
			Лекции	Практические занятия	СРС
I.		144	36	36	36
	1. Сущность, принципы и методы бизнес-планирования деятельности предприятия питания	6	2	2	2
	2. Особенности бизнес- планирования деятельности предприятий питания	12	4	4	4
	3. Система планов в предприятиях питания	6	2	2	2
	4. Информационно -методическое обеспечение планирования деятельности предприятий питания	6	2	2	2
	5. Методика планирования и анализа объема реализации продукции и услуг предприятий питания	12	4	4	4
	6. Методы и порядок бизнес- планирования хозяйственной деятельности предприятий питания	6	2	2	2
	7. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия питания	6	2	2	2
	8. План по труду и заработной плате и порядок его разработки	6	2	2	2
	9. Планирование и анализ затрат на предприятиях питания	12	4	4	4
	10. Планирование себестоимости продукции и услуг в предприятиях питания	12	4	4	4
	11. План и оценка материально-технического и сырьевого обеспечения предприятия питания	12	4	4	4
	12. Оценка и планирование эффективности	12	4	4	4

	предприятий питания				
	Экзамен	36			
ИТОГО		144	36	36	36

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	1 Сущность, принципы и методы бизнес-планирования деятельности предприятия питания.	Предмет, объект и субъект процесса планирования. Понятие плана и прогноза. Необходимость планирования деятельности предприятий питания. Принципы планирования и их характеристика. Методы планирования и их применение в предприятиях питания.
2.	2. Особенности бизнес-планирования деятельности предприятий питания.	Объект, субъект и предмет планирования в предприятиях питания. Особенности управления производством в предприятиях питания. Сетевые структуры предприятий питания. Функции головных подразделений в определении перспектив развития предприятий питания
3.	3. Система планов в предприятиях питания.	Характеристика плана как директивного документа. Виды планов и их классификация. Бизнес-планы и их место в системе планирования деятельности предприятий питания. Взаимосвязка планов.
4.	4. Информационно - методическое обеспечение планирования деятельности предприятий питания.	Роль информации в планировании предприятий питания. Классификация информации и методы ее обработки. Методы сбора информации. Требования к информации. Источники информации.
5.	5. Методика планирования и анализа объема реализации продукции и услуг предприятий питания.	Планирование перспектив развития объема реализации предприятий питания. Порядок проведения комплексного анализа развития предприятия питания: показатели, алгоритм расчета
6.	6. Методы и порядок бизнес- планирования хозяйственной деятельности предприятий питания.	Логика разработки планов от постановки целей до комплекса мероприятий и заданий. Показатели планов и порядок их обоснования. Факторы, учитываемые при обосновании планов и порядок их учета в плановых расчетах. Бизнес-планы инвестиционного и предпринимательского проектов и их структура.
7.	7. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия	Структура производственной программы как планового документа. Порядок обоснования объема производства продукции и услуг с учетом вместимости предприятия, базового меню, возможного объема продаж, рентабельности блюд.

	питания.	
8.	8. План по труду и заработной плате и порядок его разработки.	Показатели и разделы плана по труду и заработной плате. Порядок планирования численности и состава работников производства, обслуживания, АУП, вспомогательного персонала в предприятиях питания. Планирование затрат на оплату труда, включая фонд оплаты труда, обязательные отчисления в фонды страхования
9.	9. Планирование и анализ затрат на предприятиях питания.	Понятие и классификация затрат на предприятиях быстрого питания. Порядок планирования условно-постоянных затрат. Порядок планирования условно-переменных затрат. Порядок планирования смешанных затрат. Методы анализа затрат по видам и статьям
10.	10. Планирование себестоимости продукции и услуг в предприятиях питания.	Виды себестоимости продукции и услуг. Порядок включения затрат в себестоимость продукции (блюд) в зависимости от трудоемкости, вида затрат (прямые, накладные), структуры реализуемой продукции. Определение производственной и полной себестоимости блюд. Учет полной себестоимости блюд при обосновании цены реализации блюд
11.	11. План и оценка материально-технического и сырьевого обеспечения предприятия питания.	Планирование сырьевой потребности предприятия питания. Определение необходимого объема закупки сырья на основе продуктового баланса. Оценка выполнения плана поставок и ритмичности поставок. Поставки расходных материалов и малоценного инвентаря, методы и порядок планирования
12.	12. Оценка и планирование эффективности предприятий питания.	Показатели эффективности деятельности предприятий быстрого питания, методы их расчета. Планирование прибыли, рентабельности деятельности предприятия быстрого питания: порядок, последовательность, методы обоснования. Оптимизация показателей прибыльности работы предприятия питания. Применение «кост» для оптимизации затрат и повышения эффективности деятельности предприятий питания

4.1.2. Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	1. Сущность, принципы и методы бизнес- планирования деятельности предприятия питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций
2.	2. Особенности бизнес- планирования деятельности предприятий питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций
3.	3. Система планов в предприятиях	подготовка докладов, рефератов, презентаций

	питания	
4.	4. Информационно -методическое обеспечение планирования деятельности предприятий питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
5.	5. Методика планирования и анализа объема реализации продукции и услуг предприятий питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
6.	6. Методы и порядок бизнес-планирования хозяйственной деятельности предприятий питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
7.	7. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций..
8.	8. План по труду и заработной плате и порядок его разработки	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
9.	9. Планирование и анализ затрат на предприятиях питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
10.	10. Планирование себестоимости продукции и услуг в предприятиях питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
11.	11. План и оценка материально-технического и сырьевого обеспечения предприятия питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.
12.	12. Оценка и планирование эффективности предприятий питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.

4.1.3 Лабораторные занятия (учебным планом не предусмотрены)

4.1.4 Самостоятельная работа студента

Таблица 4.4

Распределение самостоятельной работы студентов по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
1.	1. Сущность, принципы и методы бизнес- планирования деятельности предприятия питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
2.	2. Особенности бизнес-планирования деятельности предприятий питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
3.	3. Система планов в предприятиях питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
4.	4. Информационно -методическое обеспечение планирования	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме

	деятельности предприятий питания	
5.	5. Методика планирования и анализа объема реализации продукции и услуг предприятий питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
6.	6. Методы и порядок бизнес-планирования хозяйственной деятельности предприятий питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
7.	7. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
8.	8. План по труду и заработной плате и порядок его разработки	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
9.	9. Планирование и анализ затрат на предприятиях питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
10.	10. Планирование себестоимости продукции и услуг в предприятиях питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
11.	11. План и оценка материально-технического и сырьевого обеспечения предприятия питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
12.	12. Оценка и планирование эффективности предприятий питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме

4.1.5 ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ЗАНЯТИЙ (НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ)

4.2 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1 ЛИТЕРАТУРА

1. Бизнес-планирование : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / В.З. Черняк [и др.]. — 4-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 591 с. — 978-5-238-01812-6. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71209.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
2. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3. Виноградова М.В. Виноградова, М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова и др. - 4-е изд., испр. - Москва : Дашков и К, 2013. - 280 с. - ISBN 978-5-394-02073-5. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430340> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

4. Горбунов В.Л. Бизнес-планирование / В.Л. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — Москва : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016. — 141 с. — 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/56371.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5. Молокова Е.И. Бизнес-планирование : монография / Е.И. Молокова. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 117 с. — 978-5-4487-0375-1. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79747.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
6. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 656 с.: ISBN 978-5-394-01296-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415065> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
7. Шкурко В.Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности : учебное пособие / В.Е. Шкурко, И.Ю. Иикитина. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 172 с. — 978-5-7996-1803-2. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65916.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
8. Бизнес-планирование : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / В.З. Черняк [и др.]. — 4-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 591 с. — 978-5-238-01812-6. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71209.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
9. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
10. Виноградова М.В. Виноградова, М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова и др. - 4-е изд., испр. - Москва : Дашков и К, 2013. - 280 с. - ISBN 978-5-394-02073-5. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430340> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
11. Дубровин И. А. Бизнес-планирование на предприятии / Дубровин И.А., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 432 с.: ISBN 978-5-394-02658-4 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/411352> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
12. Курс по бизнес-планированию / . — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, Норматика, 2016. — 119 с. — 978-5-379-01878-8. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65160.html> (дата обращения: 10.04.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

4.2.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

Обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017-]. — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3. ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Вопросы для подготовки к ЭКЗАМЕНУ по дисциплине

1. Какое значение имеет планирование для предприятий питания.
2. Чем отличается план от прогноза?

3. Какие принципы планирования применяются при разработке планов в предприятиях питания?
4. Какие методы планирования используются при разработке планов на предприятиях питания?
5. Дайте характеристику балансовому методу.
6. Как применяется метод технико-экономических расчетов?
7. Охарактеризуйте нормативный метод планирования.
8. Для каких планов используется программно-целевой метод планирования.
9. Экономико-математическое моделирование, его сущность и использование в плановых расчетах.
10. Организация предприятия быстрого обслуживания: сетевые структуры, франчайзинг, малое (индивидуальное) предпринимательство
11. Организация разработки планов в предприятиях питания.
12. Организация доведения плановых заданий до исполнителей.
13. Мотивация персонала по участию в разработке и выполнению планов в предприятиях питания
14. Первичная и вторичная информация: в чем отличие?
15. Какие требования предъявляются к информации для целей планирования?
16. Источники информации и их характеристика?
17. Методы обработки информации и их применения для целей планирования.
18. Какие показатели планируются в плане по труду и заработной плате.
19. Какие разделы разрабатываются в плане по труду и заработной плате в предприятиях питания.
20. Как обосновывается численность сотрудников в предприятиях питания?
21. На основании каких расчетов формируется штатное расписание?
22. Как обосновывается план по мотивации и стимулированию труда.
23. Порядок разработки плана расходов на оплату труда.
24. Для каких целей разрабатывается план по развитию персонала и его содержание.
25. Какие показатели планируются в плане по объему деятельности предприятия питания.
26. Какие методы используются для обоснования плана выручки в предприятиях питания?
27. Как обосновывается план по валовым доходам предприятия питания.
28. Порог рентабельности, запас финансовой прочности и методы их расчета
29. Виды бизнес-планов и их структура.
30. Бизнес-план инвестиционного проекта, цель его разработки и основные показатели и разделы.
31. Порядок обоснования бизнес-плана инвестиционного проекта.
32. Бизнес-план предпринимательского проекта и порядок его обоснования
33. Какие показатели содержит производственная программа предприятий питания
34. Порядок обоснования производственной программы как плана производства блюд в предприятиях питания.
35. Факторы учитываемые при обосновании производственной программы.
36. Классификация затрат для целей планирования в предприятиях питания.
37. Методы планирования затрат в предприятиях питания
38. Особенности планирования условно-переменных затрат в предприятиях питания.
39. Порядок обоснования условно-постоянных затрат в предприятиях питания.
40. Порядок планирования смешанных затрат.
41. Понятия себестоимости услуг в предприятиях питания
42. Порядок расчета себестоимости блюд в предприятиях обслуживания.
43. Чем отличается производственная себестоимость от полной себестоимости услуг?

44. Порядок обоснования полной плановой себестоимости блюд в предприятиях питания
45. Необходимость планирования сырьевого набора для обеспечения бесперебойной работы предприятия питания.
46. Порядок определения необходимого объема закупки сырья.
47. Продуктовый баланс и порядок его обоснования в предприятиях питания.
48. Нормирование запасов сырья и расходных материалов.
49. Определение необходимого объема закупки продукции, расходных материалов и малоценного инвентаря в предприятиях питания
50. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий питания.
51. Порядок планирования прибыли в предприятиях питания.
52. Рентабельность продаж и порядок ее планирования в предприятиях питания.
53. Анализ показателей эффективности хозяйственной деятельности предприятий питания

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Бизнес-планирование в общественном питании» изучается студентами ОФО в 7 семестре. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы бизнес-планирования на предприятиях питания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения.

Наиболее важны при изучении курса «Бизнес-планирование в общественном питании» такие аспекты как современные понятия и концепции ресторанного бизнеса, основы экономических теорий и экономических систем, экономика предприятий питания. Также необходимо владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

Знания вопросов управления и современного инструментария менеджмента нужны для правильной организации процессов, протекающих в результате осуществления хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания, для научно обоснованного моделирования и прогнозирования бизнес-решений руководителей.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения. Готовность студента к практическому занятию определяется исходя из информационной наполненности ответа, степени включенности в процесс обсуждения, готовности и способности выйти за пределы общепризнанной парадигмы.

5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная внеаудиторная работа по дисциплине «Бизнес-планирование в общественном питании» включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:
для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
 - выписки из текста;
 - работа со словарями и справочниками;
 - учебно-исследовательская работа;
 - использование компьютерной техники и интернета при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- подготовка сообщений к защите доклада на практическом занятии в формате презентации в PowerPoint;
- тестирование и др.

для формирования умений и навыков:

- решение ситуационных (профессиональных) задач;
- метод case-study (изучение практических ситуаций), выполнение мини-проектов в форме презентаций.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.
2. Решить ситуационные задания/задачи по темам.
3. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).

4. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.

5. Контроль за внеаудиторной самостоятельной работой осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, тестировании, экзамене.

Для максимального усвоения дисциплины предлагается изложение лекционного материала с элементами обсуждения, а также с использованием графического сопровождения лекций (презентации на мультимедийном проекторе).

В качестве методики проведения практических занятий используются:

- информационные технологии: презентации, аудиовизуальная технология;
- использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы;
- технология «дебаты»: дискуссии предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы (интерактивная форма проведения занятия);

Самостоятельная работа студентов подразумевает работу под руководством преподавателей (консультации и помощь в подборе материала по домашним заданиям, поиска и анализа примеров по дисциплине) индивидуальную работу студента в библиотеке и работу с материалами официальных интернет-сайтов гостиничных предприятий, ресторанных предприятий и туристских дестинаций.

Изучение дисциплины «Бизнес-планирование в общественном питании» подразумевает наличие ноутбука, использование комплекта программ Microsoft Office, включая MS Word, MS Excel, MS Power Point, применение ИКТ (информационно-коммуникационных технологий). В самостоятельную работу студента входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, а также изучение современных теоретических и эмпирических российских и зарубежных исследований по вопросам, связанным с проблематикой организационного проектирования гостиничного предприятия.

Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время индивидуальных консультаций.

В качестве форм организации самостоятельной работы студентов используются письменные домашние задания, разбор ситуационных примеров, подготовка к дискуссиям по заданиям и планам.

5.3. ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии бизнес планирования на предприятиях общественного питания. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задание в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук

- Microsoft Windows
- Kaspersky Endpoint Security

- LibreOffice

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Бизнес-планирование в общественном питании» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

ПРИЛОЖЕНИЕ. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

БАКАЛАВРИАТ

Технологии ресторанного дела
профиль (специализация), программа

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Бизнес-планирование в общественном питании»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

Очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)	4 ЗЕТ /144 часа
Цель изучения дисциплины	изучение будущими бакалаврами методов, логики и принципов бизнес- планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания с учетом специфики их деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Сущность, принципы и методы бизнес- планирования деятельности предприятия питания. Особенности бизнес-планирования деятельности предприятий Информационно - методическое обеспечение планирования деятельности предприятий питания. Методика планирования и анализа объема реализации продукции и услуг предприятий питания. Методы и порядок бизнес- планирования хозяйственной деятельности предприятий питания. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия питания. План по труду и заработной плате и порядок его разработки. План и оценка материально- технического и сырьевого обеспечения предприятия питания
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2 УК-2 УК-10
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организационно-управленческая практика Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Технологическая практика Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Правоведение Основы проектной деятельности Преддипломная практика Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Технология и организация специальных видов питания
Коды и наименования индикаторов достижения	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для

компетенций	<p>достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p> <p>УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания</p> <p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p>
Образовательные технологии	<p>Изложение лекционного материала с элементами обсуждения, а также с использованием графического сопровождения лекций (презентации на мультимедийном проекторе).</p> <p>В качестве методики проведения практических занятий используются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационные технологии: презентации, аудиовизуальная технология; - использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы; - технология «дебаты»: дискуссии предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы (интерактивная форма проведения занятия)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен