

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДАМИ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 Управление доходами ресторанного
бизнеса

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
специальность 38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от
INSTITUT PAUL BOCUSE"

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

стар. преп., Курган О.И.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

формирование теоретических знаний и практических навыков формирования и управления доходами ресторана

1.2 Задачи изучения дисциплины

1. изучение законодательных и нормативных основ формирования доходов ресторанного бизнеса;

2. рассмотрение теоретических основ доходных поступлений и факторов их определяющих;

3. изучение и применение методики операционного анализа при управлении доходами ресторана;

4. разработка управленческих решений по наращению доходных источников и поиску новых возможностей доходных поступлений.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-5: владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-4: умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации
--

ПК-14: умение применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета
--

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели
--

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Финансовый менеджмент

Финансовый учет и анализ

Управленческий учет / Gestion comptable

Управление производством / Gestion for la production
Информационные технологии в менеджменте / IT in management
Менеджмент в ресторанном бизнесе / Restaurant Management
Ценообразование и калькуляция / Culinary operations accounting

Антикризисное управление
Бизнес-планирование ресторанного бизнеса
Инновационный менеджмент
Управление разработкой и реализацией проекта

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=31020>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		8
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1		18	36	0	54	
Всего		18	36	0	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДАМИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	4	0	0
2	1	АНАЛИЗ ДОХОДОВ И ДОХОДНОСТИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	4	0	0
3	1	БЕНЧМАРКИНГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	2	0	0
4	1	Операционный анализ как основа формирования доходов ресторана	4	0	0

5	1	УПРАВЛЕНИЕ КОНЕЧНЫМИ ФИНАНСОВЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	4	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДАМИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	6	0	0
2	1	АНАЛИЗ ДОХОДОВ И ДОХОДНОСТИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	6	0	0
3	1	БЕНЧМАРКИНГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	6	0	0
4	1	Операционный анализ как основа формирования доходов ресторана	10	0	0
5	1	УПРАВЛЕНИЕ КОНЕЧНЫМИ ФИНАНСОВЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	8	0	0
Всего			36	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Обучение осуществляется с применением контактных форм обучения и выполнения самостоятельной работы.

Контактная работа предполагает проведение лекционных и семинарских (практических) занятий, организуемых преподавателем в соответствии с рабочей программой дисциплины и расписания.

Самостоятельная работа направлена на формирование навыков поиска информации, ее отбора и переработки с целью выполнения поставленных задач. Основными задачами самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление доходами ресторанного бизнеса» являются:

1. изучение теоретического материала по основным учебникам, учебным изданиям, инструктивным материалам и периодическим изданиям;
2. дополнение текстов лекций в изучения основной и дополнительной литературы;
3. выполнение домашних заданий, предполагающих:
 - подготовку к семинарским занятиям (изучение теоретического материала по дисциплине с использованием текстов лекций, основной и дополнительной литературы);
 - подготовку докладов и рефератов по основным темам дисциплины;
 - сбор информации и её анализ для выполнения контрольных работ и индивидуальных занятий;
 - решение типовых задач и ситуаций;
 - подготовку к практическим занятиям;
 - подготовку к сдаче зачета.

Перечень вопросов к зачету, материалы для самостоятельной работы представлена в электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС).

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением: Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; Kaspersky Endpoint Security 11.7.0.669 windows 10 pro для учебных заведений windows 7 professional
-------	---

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	При подготовке к занятиям практического типа студенты пользуются поисковыми информационно-справочными системами, предлагающими различные базы данных:
9.2.2	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://e-library.ru
9.2.3	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.znaniium.com
9.2.4	Электронные образовательные ресурсы СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/login/index.php
9.2.5	Научная библиотека СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.6	Система «Консультант плюс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.consultant.ru/
9.2.7	Система «Кодекс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.kodeks.ru/
9.2.8	

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.