

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

**С.В. Здрестова-Захаренкова**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ РЕСТОРАНА**

Дисциплина **Б1.В.05.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**  
**Проектирование ресторана**

Направление подготовки / специальность **38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки  
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

Баранова Г. П.

---

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

приобретение студентом теоретических знаний соответствующего направления, а так же формирование у него определенных практических навыков исследования, планирования, разработки и организации по открытию объектов ресторанного бизнеса: от разработки идеи предприятия до ее воплощения

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

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

<b>ПК-7:владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ</b>
---

<b>ПК-18:владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)</b>
--

<b>ПК-19:владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками</b>
---

<b>СПК-5:владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы</b>
--

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

### **1.5 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 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	Концепция проектирования и открытия ресторана	6	6	0	12	
2	Технологии проектирования и открытия ресторана	6	6	0	12	
3	Механизм проектирования и открытия ресторана	6	6	0	12	
Всего		18	18	0	36	

#### 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 аспекты и фазы открытия ресторана	2	0	0
2	1	Классификация объектов ресторанного бизнеса. Термины и определения	2	1	0

3	1	Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa	2	1	0
4	2	Выработка концепции и бренда заведения	2	1	0
5	2	Проектирование, подбор оборудования и строительство	2	1	0
6	2	Работа с персоналом на этапе открытия предприятия	2	1	0
7	3	Разрешительная документация для открытия предприятия, разработка меню и организация работы с поставщиками	2	1	0
8	3	Маркетинг и реклама на этапе тестирования, строительства и открытия заведения	2	1	0
9	3	Тестирование и запуск предприятия	2	1	0
Итого			18	8	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Теоретические аспекты и фазы открытия ресторана	2	1	0
2	1	Классификация объектов ресторанного бизнеса. Термины и определения	2	1	0
3	1	Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa	2	1	0
4	2		2	1	0
5	2		2	1	0
6	2		2	1	0
7	3		2	1	0
8	3		2	1	0
9	3		2	2	0

Всего		18	10	0
-------	--	----	----	---

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	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)

## 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

## 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 студентов, 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.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).