

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

**С.В. Здрестова-Захаренкова**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДАМИ  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Управление доходами ресторанного  
бизнеса

Направление подготовки /  
специальность

Направленность  
(профиль)

Форма обучения

Год набора

очная

2021

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.32 "Высшая школа  
ресторанного менеджмента"

---

очная форма обучения

---

2021 год набора

---

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

<b>ПК-1:Способен планировать текущую деятельность предприятия питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов</b>
---

<b>ПК-1.1:Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов</b>
---

<b>ПК-1.2:Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений</b>
---

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
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4 (144)</b>	<b>4 (144)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,5 (54)</b>	<b>1,5 (54)</b>
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		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,5 (54)</b>	<b>1,5 (54)</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 (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</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		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 acad. 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 acad. 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	Для обеспечения занятий лекционного типа презентационным материалом необходимо программное обеспечение Microsoft® Windows® Vista Business 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; программный продукт для чтения файлов pdf – Adobe Acrobat.
9.1.2	Антивирусная программа ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

### **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: <a href="http://e-library.ru">http://e-library.ru</a>
9.2.3	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a>
9.2.4	Электронные образовательные ресурсы СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="https://e.sfu-kras.ru/login/index.php">https://e.sfu-kras.ru/login/index.php</a>
9.2.5	Научная библиотека СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.6	Система «Консультант плюс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
9.2.7	Система «Кодекс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="http://www.kodeks.ru/">http://www.kodeks.ru/</a>
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.