

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

**канд. экон. наук, доцент Здрестова  
-Захаренкова С.В.**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
УПРАВЛЕНИЕ КРИЗИСАМИ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.02 Управление кризисами

Направление подготовки /  
специальность \_\_\_\_\_

Направленность  
(профиль) \_\_\_\_\_

Форма обучения

очная

Год набора

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

канд.экон.наук, Доцент, Еронкевич Наталья  
Николаевна

---

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью дисциплины «Управление кризисами» является изучение закономерностей возникновения кризисов на предприятиях ресторанного бизнеса в условиях рыночной экономики и применения полученных знаний при формировании стратегии их устойчивого развития.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Задачи изучения дисциплины:

- получение студентами представления о современном состоянии и тенденциях развития предприятий ресторанного бизнеса;
- изучение методологии управления кризисами;
- изучение методов обеспечения финансовой устойчивости;
- получение навыков проведения реструктуризации ресторанного бизнеса.

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

<b>ПК-2:Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности предприятия питания</b>
<b>ПК-2.2:Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания</b>
<b>ПК-2.3:Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания</b>
<b>ПК-3:Способен координировать и контролировать производство и процесс обслуживания потребителей организации питания в области функционального менеджмента для обеспечения эффективной текущей деятельности</b>
<b>ПК-3.5:Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания</b>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Управление рисками

Управление операциями (Management of operations)

Финансовый менеджмент

Менеджмент конфликтов

Антикризисное управление

Инновационный менеджмент

Современные инструменты стратегического развития

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		8
<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	Особенности кризиса в ресторанном бизнесе	2	2	0	4	
2	Личностная стратегия создания предприятия	4	4	0	8	
3	Организационные структуры предприятий ресторанного бизнеса	2	2	0	4	
4	Государственные программы поддержки предпринимательства в РФ	2	2	0	4	
5	Планирование производственной деятельности	2	2	0	4	
6	Управление финансами и рисками	2	2	0	4	
7	Программы по выводу предприятия из кризиса	2	2	0	6	
8	Реструктуризация предприятий ресторанного бизнеса	2	2	0	2	

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	Особенности и роль кризиса в ресторанном бизнесе	2	0	0
2	2	Особенности стратегического развития предприятия общественного питания с учетом его ЖЦ	4	2	0
3	3	Организационные структуры предприятий ресторанного бизнеса	2	2	0
4	4	Государственные программы поддержки предпринимательства в РФ	2	2	0
5	5	Особенности производственной деятельности на ПОП в условиях кризиса	2	2	0
6	6	Управление финансами и рисками	2	0	0
7	7	Программы по выводу предприятия из кризиса	2	0	0
8	8	Реструктуризация предприятий ресторанного бизнеса	2	0	0
Всего			18	8	0

### 3.3 Занятия семинарского 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	Обзор цикличности развития экономики РФ	2	2	0
2	2	Диагностика ЖЦО с выделением кризисных точек	4	2	0

3	3	Проектирование организационных структур в ресторанном бизнесе с учетом особенностей формата заведения	2	2	0
4	4	Изучение действующих программ гос.поддержки на территории Красноярского края	2	2	0
5	5	Рассмотрение инновационных технологий и концепции бережливого производства при выходе из кризиса	2	2	0
6	6	Решение задач по проектированию структуры капитала в условиях кризиса	2	0	0
7	7	Разработка программ по выводу предприятия ресторанного бизнеса из кризиса развития	2	0	0
8	8	Изучение ФЗ N 127	2	0	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.

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Глоба С. Б., Гуц Д. С., Смирнов Н. А.	Антикризисные стратегии: диагностика банкротства и кризисов в организации: учебно-методическое пособие	Красноярск: СФУ, 2021



6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Антикризисное управление: учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2014
Л2.2	Коротков Э. М.	Антикризисное управление: учебник для вузов по экон. специальностям	М.: ИНФРА-М, 2007

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Основными формами самостоятельной работы при освоении дисциплины являются:

1. Аудиторная под контролем преподавателя, у которого в ходе выполнения задания можно получить консультацию.
2. Внеаудиторная (традиционная), выполняемая самостоятельно в произвольном режиме времени в удобные часы для обучающегося.

Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачета оценивается по двухбальной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

При проведении устного зачета используются следующие критерии оценивания умений, знаний и навыков студентов:

\* «Зачтено» выставляется, как минимум, при усвоении студентом основного материала, в изложении которого допускаются отдельные неточности, нарушение последовательности, отсутствие некоторых существенных деталей, имеются затруднения в выполнении практических заданий.

\* «Не зачтено» выставляется, если студент не владеет значительной частью материала, допускает принципиальные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, если ответ свидетельствует об отсутствии знаний по предмету.

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

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Операционные системы - Microsoft Windows	
9.1.2	Офисный пакет - Microsoft Office, Microsoft Office PROJECT, Open Office	
9.1.3	Браузер - Mozilla FireFox, Google Chrome	
9.1.4	Архиватор - 7-ZIP	
9.1.5	Антивирус - ESET NOD32	
9.1.6	Обучающие программные продукты	Консультант +

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Справочная правовая система «Консультант плюс»
9.2.2	2. Образовательная мультимедийная платформа по технологии moodle.
9.2.3	3. Медиатека библиотеки института:
9.2.4	• работа с документами учебно-методического комплекса
9.2.5	• поиск литературы по электронному каталогу
9.2.6	• работа с электронными учебниками
9.2.7	• межбиблиотечный абонемент

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

Лекционные занятия проводятся в лекционной аудитории (ауд. 5-21), оборудованной наглядными материалами (стендами) по основным темам курса. В процессе чтения лекций используются электронно-технические средства (ноутбуки, проектор, экран), позволяющие проводить презентации изучаемого материала; плакаты – иллюстративные материалы.

Практические (семинарские) занятия проводятся в компьютерной аудитории (ауд. 5-22), оснащенной 12 компьютерами со специализированным программным обеспечением и мультимедийным оборудованием.