

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
СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА
(MODERN ECONOMICS)
ЭКОНОМИКА И
ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Дисциплина Б1.В.02.03 СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА (MODERN ECONOMICS)

Экономика и ценообразование ресторанного бизнеса

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

Подачаина Любовь Ивановна

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов теоретических знаний функционирования предприятий ресторанного бизнеса, законов их функционирования в условиях формирования ресурсов и практическое умение («ремесло») рассчитать и дать всестороннюю оценку экономического состояния предприятия и прогноз его будущего развития в условиях конкуренции.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельности предприятий ресторанного бизнеса с точки зрения их результативности и эффективности;
- освоение методики и практики ценообразования на продукцию и услуги предприятий ресторанного бизнеса;
- овладение методикой и технологией экономического анализа экономических показателей и финансовых результатов деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия ресторанного бизнеса;
- изучение программных продуктов для информационно-коммуникационного обеспечения деятельности ресторанов и других предприятий ресторанного бизнеса;
- овладение методами планирования основных показателей и умение экономически обосновывать плановые решения
- изучение основ экономики качества продукта ресторанов и других предприятий ресторанного бизнеса;

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

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

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

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

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Маркетинг

Менеджмент организации

Микроэкономика для менеджеров

Финансовый учет и анализ

Экономическая теория

Основы проектного управления

Проектирование ресторана

Бизнес-аналитика, инструменты бизнес-аналитики

Бизнес-планирование ресторанного бизнеса

Навыки эффективного поиска работы

Подготовка и сдача государственного экзамена

Управление доходами ресторанного бизнеса

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
		5
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	Организация предпринимательской деятельности ресторанного бизнеса	1	4	0	10	
2	Производственно-торговая деятельность предприятия ресторанного бизнеса.	2	10	0	14	
3	Ресурсы предприятия ресторанного бизнеса и эффективность их использования	12	6	0	10	
4	Цена и ценообразование на продукцию и услуги предприятий ресторанного бизнеса	2	8	0	10	
5	Экономическая деятельность предприятия ресторанного бизнеса.	1	8	0	10	
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		1	1	0
2	2		2	2	0
3	3		2	0	0
4	3		10	4	0
5	4		2	0	0
6	5		1	1	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		4	0	0
2	2		10	4	0
3	3		6	0	0
4	4		8	6	0
5	5		8	0	0
Всего			36	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	Пустынникова Е. В.	Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"	Москва: КноРус, 2015
Л1.2	Фридман А. М.	Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник	Москва: "Дашков и К", 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности 080502.65	Красноярск: КИТЭИ, 2009
Л2.2	Кремер Н. Ш., Путко Б. А., Тришин И. М., Фридман М. Н., Кремера Н. Ш.	Исследование операций в экономике: учебник для академического бакалавриата : рек. Учебно-методическим отделом высш. образования для студентов высш. учебных заведений, обучающихся по экономическим направлениям	Москва: Юрайт, 2017
Л2.3	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата по экономическим направлениям	Москва: Юрайт, 2017

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания по подготовке к семинарским занятиям

В современной высшей школе семинар является одним из основных видов занятий студентов, так как представляет собой средство развития у студентов культуры научного мышления и обобщения. Активное участие студентов в семинарских занятиях является важным условием учебной и научной подготовки будущих специалистов высшей квалификации. Целью семинарских занятий является:

- закрепление и проверка знаний, полученных на лекционных занятиях и в процессе самостоятельной работы над литературными источниками при подготовке к семинарским занятиям;
- овладение терминологией дисциплины;
- получение навыков оперирования формулировками, понятиями, определениями;
- овладение студентами навыками публичных выступлений по различным проблемам;
- формирование умения активно участвовать в дискуссиях, отстаивать свою точку зрения;

- овладение навыками самостоятельной подготовки докладов и аргументированному отстаиванию своего мнения;
- развитие навыков научно-исследовательской работы при изучении различных литературных источников;
- развитие творческого самостоятельного мышления.

В процессе подготовки к семинарским занятиям и в ходе его проведения студенты должны помимо усвоения учебного материала проводить самостоятельные исследования по проблемам предпринимательской деятельности в ресторанного бизнесе, развивать научно-исследовательские навыки при изучении теоретического и практического материала.

Методические указания по самостоятельной работе

Самостоятельная работа в процессе изучения дисциплины носит как аудиторный, так и внеаудиторный характер (работа с различными источниками литературы и информацией, размещенной в справочно-информационных системах, подготовка к выступлениям на семинарских занятиях и с докладами, создание презентаций, выполнение индивидуальных практических заданий, подготовка к тестированию и т.д.), и осуществляется в процессе:

- подготовки к семинарским и практическим занятиям;
- закрепления практических навыков по методикам расчета и обоснования показателей;
- подготовки докладов для обсуждения;
- подготовки к сдаче экзамена;
- В ходе нее студенты должны:
- изучать и усваивать информацию, излагаемую на лекционных занятиях;
- изучать рекомендованную учебную и научную литературу;
- изучать законодательные и нормативные документы по вопросам деятельности в общественном питании;
- знакомиться с актуальной информацией по вопросам развития ресторанного бизнеса, публикуемой в печати и в информационных ресурсах;
- готовиться к обсуждению вопросов на семинарских занятиях, к тестированию;
- выполнять заданные преподавателем домашние задания;
- готовиться к выступлениям с докладами.

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® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft®
9.1.2	Офисный пакет Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users – Лиц сертификат EAV-0275470002 от 26.06.2020 г.
9.1.4	Программное обеспечение 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015 г.
9.1.5	КОМПАС-3D V10 - Лиц сертификат E-08-000195 бессрочный

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Информационно-правовой портал «ГАРАНТ.РУ» [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.garant.ru .
9.2.2	Информационно-справочная система «Кодекс» [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.kodeks.ru .
9.2.3	Научная библиотека СФУ (база данных) [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.sfu-kras.ru .
9.2.4	Официальный сайт Росстата России [Электронный ресурс] // Режим доступа: - http://www.gks.ru
9.2.5	Сайт Министерства финансов РФ [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://minfin.ru .
9.2.6	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.consultant.ru .
9.2.7	Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.sfu-kras.ru .

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.