

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
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
ПРОЕКТИРОВАНИЕ РЕСТОРАНА**

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

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

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

ПК-1:Способен планировать текущую деятельность предприятия питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов
ПК-1.3:Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов
ПК-3:Способен координировать и контролировать производство и процесс обслуживания потребителей организации питания в области функционального менеджмента для обеспечения эффективной текущей деятельности
ПК-3.2:Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.3:Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания
ПК-3.5:Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

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
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
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		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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