

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

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА
(MODERN ECONOMICS)
УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ /
GESTION FOR LA PRODUCTION**

Дисциплина Б1.В.02.02 СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА (MODERN
ECONOMICS)

Управление производством / Gestion for la production

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 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма подготовки

2021 год набора

Программу
составили

Подача Л.И

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

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация кухонных процессов / Culinary Operations Management

Технологии и организация кулинарного дела 1 / Techniques et

management culinaire 1

Ценообразование и калькуляция / Culinary operations accounting

Управленческий учет / Gestion comptable

Управление финансами / Financial management

Управление человеческими ресурсами

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
		2
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
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)	Да	Да
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	система снабжения на предприятии ресторанного бизнеса сырьем и продовольственными товарами	6	8	0	14	
2	Menu engineering - легкий анализ меню ресторана	4	4	0	14	
3	Эффективность производства	8	6	0	8	
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	Виды продовольственных ресурсов, источники их поступления и организация снабжения	2	2	0

2	1	Товарные запасы предприятий общественного питания: сущность, значение. виды и их эффективность	4	4	0
3	2	Menu engineering - легкий анализ меню ресторана	4	2	0
4	3	Портфельный анализ меню и идеи на основании его	2	0	0
5	3	Экономически обоснованные решения по изменению меню	2	0	0
6	3	Экономический анализ меню и программа по правильному формированию товарного портфеля	2	0	0
7	3	Управление затратами ресторанов	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	Товарные запасы предприятий общественного питания: сущность, значение. виды и их эффективность	4	0	0
2	1	Математика запасов	4	0	0
3	2	Menu engineering - легкий анализ меню ресторана	4	4	0
4	3	Портфельный анализ меню и идеи на основании его	2	2	0
5	3	Экономически обоснованные решения по изменению меню	2	2	0
6	3	Управление затратами ресторанов	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)

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).