

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.07.01 УПРАВЛЕНИЕ ОПЕРАЦИЯМИ
(MANAGEMENT OF OPERATIONS)

Управление расходами и разработка меню / Cost control &
Menu engineering

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль)

38.03.02.33 Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Форма обучения

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Ст.преп., Курган О.И.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

приобретение общетеоретических и практических знаний в области формирования и управления расходов ресторанного бизнеса

1.2 Задачи изучения дисциплины

1. рассмотрение теоретических основ формирования расходов заведений;
2. рассмотрение классификационных характеристик и распределения расходов;
3. операционный анализ как основа управления расходами ресторана;
4. разработка комплекса решений по оптимизации расходов ресторана.

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

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения по дисциплине |
|--|--|
| ПК-1: Способен планировать текущую деятельность специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов | |
| ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания на основе оценки материальных ресурсов | Основы проведения анализа ФХД предприятий общественного питания Систему показателей эффективности ФХД предприятий общественного питания производить оценку показателей эффективности ФХД давать оценку деятельности принимать решения по управлению материальными ресурсами с целью повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания |
| ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) | основы планирования и прогнозирования применять способы и методы планирования текущей деятельности предприятия питания механизмом принятия решения в области планирования методикой составления планов текущей деятельности предприятия питания |
| ПК-3: Способен осуществлять функциональное управление в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности | |

| | |
|--|--|
| ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности в | показатели оценки эффективности деятельности предприятия и персонала методикой оценки деятельности ФХД предприятия оценить эффективность работы персонала навыками воздействия на результаты труда и |
| специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий общественного питания | повышение эффективности деятельности персонала |
| ПК-5: Способен осуществлять выборочный контроль качества продукции (работ, услуг) в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания, выявлять причины, вызывающие ухудшение качества и разрабатывать предложения по устранению нарушений | |
| ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания | порядок и алгоритм сбора данных по показателям качества продукции осуществлять анализ данных о качестве продукции навыками принятия решений по устранению нарушений качества продукции |
| ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания | выявлять причины, приведшие к ухудшению качества продукции ранжировать причины ухудшения качества продукции по степени важности принимать решения по устранению причин, приведших к ухудшению качества продукции |

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=33081>.

2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад.час) | е |
|--|--|---|
| | | 1 |
| Контактная работа с преподавателем: | 1,5 (54) | |
| занятия лекционного типа | 0,5 (18) | |
| практические занятия | 0,5 (18) | |
| лабораторные работы | 0,5 (18) | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 0,5 (18) | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | |
| курсовая работа (КР) | Нет | |
| Промежуточная аттестация (Экзамен) | 1 (36) | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| | | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|-----------|--|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа | | | | Самостоятельная работа, ак. час. | |
| | | | | Семинары и/или Практические занятия | | Лабораторные работы и/или Практикумы | | | |
| | | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС |
| 1. | | | | | | | | | |
| | 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ РАСХОДАМИ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | 4 | | | | | | | |
| | 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ РАСХОДАМИ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | 6 | | | | | |
| | 3. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ РАСХОДАМИ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | 6 | | | |
| | 4. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ РАСХОДАМИ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | | | 6 | |
| | 5. КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | 6 | | | | | | | |
| | 6. КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | 6 | | | | | |
| | 7. КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | 6 | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----|--|----|--|----|--|----|--|
| 8. КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | | | 6 | |
| 9. ОПЕРАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | 8 | | | | | | | |
| 10. ОПЕРАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | 6 | | | | | |
| 11. ОПЕРАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | 6 | | | |
| 12. ОПЕРАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ ЗАТРАТ ЗАВЕДЕНИЯ (РЕСТОРАНА) | | | | | | | 6 | |
| Всего | 18 | | 18 | | 18 | | 18 | |

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Поташева Г. А. Управление проектами (проектный менеджмент): Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
2. Гильманшина Т. Р., Вавилов Д. В. Управление проектами: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
3. Логвинов А. М. Управление нетрадиционными проектами: учебно-методическое пособие [для студентов напр. 38.03.02 «Менеджмент», профиля 38.03.02.01.08 «Управление проектами (инвестиционные, инновационные проекты)»](Красноярск: СФУ).
4. Романова М. В. Управление проектами: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
5. Гордеева Г. П. Финансовое обеспечение коммерческой деятельности: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080301.65, направления подготовки 100700.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Для самостоятельной работы по дисциплине кабинеты оснащены следующим программным обеспечением: Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицензиат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.
- 2.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. При подготовке к занятиям практического типа студенты пользуются поисковыми информационно-справочными системами, предлагающими различные базы данных:
2. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://e-library.ru>
3. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.znanium.com>
4. Электронные образовательные ресурсы СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/login/index.php>

5. Научная библиотека СФУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
6. Система «Консультант плюс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Система «Кодекс» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС)