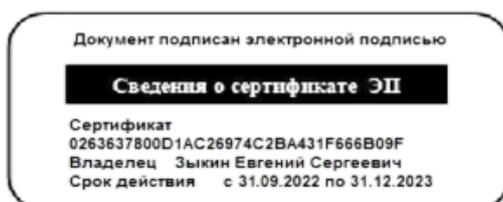


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

БИЗНЕС–ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки:

19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продукции и организация
ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр Форма
обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» является овладение обучающимися системой знаний и формирования комплекса навыков планирования организации деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- освоить планирование процессов основного производства организации питания (D/01);
- уметь проводить расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции питания;
- изучить терминологию и методологию бизнес-планирования;
- получить представление об особенностях бизнес-планирования деятельности предприятий общественного питания;
- ознакомиться с организационно-правовыми аспектами разработки и представления бизнес-планов;
- уяснить порядок разработки и последовательность составления бизнес-планов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» входит в перечень курсов обязательной части профессионального цикла Б1.О.31. Осваивается в 6 семестре очной формы обучения и 8 семестре заочной форма обучения.

Входные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются в процессе изучения дисциплин: «Экономическая теория», «Основы финансовой грамотности», «Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Освоение дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» необходимо как предшествующее для прохождения производственной технологической практики, а также в ходе защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2.	Знать: - виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач при разработке бизнес-плана проекта; - основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач; - действующее законодательство и правовые нормы разработки проектов;

	<p>имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3.</p> <p>Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4.</p> <p>Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержание и методику разработки бизнес-плана; - программные средства, используемые в бизнес-планировании. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; - анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; - использовать нормативно-правовую документацию разработки проектов; - составлять бизнес-планы; - организовать продвижение бизнес-плана. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки цели и задач проекта; - методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; - методикой составления бизнес-планов различных предпринимательских решений (инвестиционных, финансовых, коммерческих); - навыками работы с нормативно-правовой документацией; - навыками публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта.
ОПК-4	<p>Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.3.</p> <p>Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства продукции общественного питания; - технологию бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий; - рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе

			<p>современных методов управления производством продукции общественного питания.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой расчетов нормативной документации на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологий и техники; рассчитывать режимы технологических процессов; - способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	<p>ИПК-3.2 Осуществляет планирование производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ИПК-3.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации для планирования текущей деятельности предприятия общественного питания; - процессы планирования текущей деятельности предприятий общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование деятельности предприятий общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации; - проводить оценку эффективности деятельности предприятий общественного питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессами планирования текущей деятельности предприятий общественного питания.
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p>ИПК-4.1 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>ИПК-4.2 Осуществляет деятельность предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации технологического процесса производства предприятия питания; - методы анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - методы анализа спроса и разработки мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;

		<p>ИПК-4.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере управ- ления производ- ственным процессом и обслуживанием на предприятиях обще- ственного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания; - управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стратегическими и тактиче-скими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресур-сах; - методами разработки произ-водственной программы в зави-симости от специфики предпри-ятия питания.
--	--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы, **108** часов, в том числе контактная работа **57** час.

№ пп	Раздел дисциплины	семестр	Контактная работа				Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов				Формы контроля
			Всего	лек-ции	практи-ческие занятия	КСР	Самостоятельная работа				
							Всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка к тестированию	подготовка к зачету	
Раздел 1. Сущность и содержание бизнес-планирования											
1.	Планирование как инструмент управления бизнесом	8	4	1	2	1	3,6	2	1	0,6	Тест для проведения вход-ного контроля Опрос Тестирование
2.	Методология и организация планирования	8	1	1			1,6		1	0,6	Опрос Тестирование
3.	Стратегическое планирование и бизнес-план	8	4	2	2		3,6	2	1	0,6	Опрос Тестирование
4.	Методическое и информационное обеспечение бизнес-планирования	8	2	2			1,6		1	0,6	Опрос Тестирование
Раздел 2. Организация процесса бизнес-планирования											
5	Бизнес-идея как инновационный замысел	8	3	1	2		3,6	2	1	0,6	Мозговой штурм
6	Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана	8	3	1	2		3,6	2	1	0,6	Опрос Тестирование

7	Структура бизнес-плана. Общие требования и рекомендации по разработке бизнес-плана.	8	4	2	2		2,6	1	1	0,6	Опрос Тестирование
Раздел 3. Технология бизнес-планирования организации общественного питания											
8	Описание бизнеса	8	2		2		3,6	1	2	0,6	Опрос Тестирование
9	Анализ рынка	8	4	2	2		3,6	1	2	0,6	Опрос Тестирование
10	План маркетинга	8	2		2		4,6	2	2	0,6	Опрос Тестирование
11	План производства	8	6		6		4,6	2	2	0,6	Опрос Тестирование
12	Организационный план	8	2	2			2,6		2	0,6	Опрос Тестирование
13	Финансовый план	8	5		4	1	4,6	2	2	0,6	Компьютерные симуляции Проверка расчетов
14	Анализ и оценка риска	8	6	2	4		2,6	1	1	0,6	Анализ конкретных ситуаций (case-study) Проверка расчетов
Раздел 4. Инструментарий бизнес-планирования											
15	Современные информационные технологии в бизнес-планировании	8	9	2	6	1	4,6	2	1	1,6	Опрос Проверка расчетов Тестирование
	Форма итогового контроля										Зачет
Итого			57	18	36	3	51	20	21	10	

Заочная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц, **108** часов, в том числе контактная работа **17,15** час.

№ пп	Раздел дисциплины	семестр	Контактная работа				Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов				Формы контроля
			Всего	лек- ции	практи- ческие занятия	КСР	Самостоятельная работа			Конт- роль	
							Всего	работа с литерату- рой	подго- товка к зачету		
Раздел 1. Сущность и содержание бизнес-планирования											
1.	Планирование как инструмент управления бизнесом	9	1	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
2.	Методология и организация планирования	9	1	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
3.	Стратегическое планирование и бизнес-план	9	1	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
4.	Методическое и информационное обеспечение бизнес-планирования	9					4,99	3	1,99	0,25	опрос тестирование
Раздел 2. Организация процесса бизнес-планирования											
5	Бизнес-идея как инновационный замысел	9	1		1		4,99	3	1,99	0,25	Мозговой штурм
6	Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана	9	1		1		4,99	3	1,99	0,25	опрос тестирование
7	Структура бизнес-плана. Общие требования и рекомендации по разработке бизнес-плана.	9	1	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
Раздел 3. Технология бизнес-планирования организации общественного питания											
8	Описание бизнеса	9					5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование

9	Анализ рынка	9	2	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
10	План маркетинга	9	1		1		5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
11	План производства	9			2		5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
12	Организационный план	9	1	1			5,99	4	1,99	0,25	опрос тестирование
13	Финансовый план	9	2		2		5,99	4	1,99	0,25	Компьютерные симуляции Проверка расчетов
14	Анализ и оценка риска	9	1		1		5,99	4	1,99	0,25	Анализ конкретных ситуаций (case- study) Проверка расчетов
Раздел 4. Инструментарий бизнес-планирования											
15	Современные информационные технологии в бизнес-планировании	9	3		2		5,99	4	1,99	0,5	опрос проверка расчетов тестирование
КСР			1								
Индивидуальные консультации		9	0,15								
Форма итогового контроля		9									Зачет
Итого			17,15	6	10	1	86,85	60	29,85	4	

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Сущность и содержание бизнес-планирования

Планирование как инструмент управления бизнесом.

Сущность основных понятий: «планирование», «план», «прогнозирование», «прогноз», «система планирования». Цели планирования. Проблемы российской практики планирования бизнеса. Особенности подходов к бизнес-планированию в России и за рубежом.

Методология и организация планирования.

Планирование как область знания. Методология, организация, метод, методика и формы планирования. Типы планирования и виды планов. Проекты и программы. Система планов и их взаимосвязь. Подходы к организации планирования на предприятиях. Принципы планирования.

Стратегическое планирование и бизнес-план. Сущность стратегического планирования. Стратегия, виды стратегий и уровни ее разработки. Взаимосвязь стратегии и планирования. «Дилемма планирования». Сущность бизнес-планирования и бизнес-плана, его цели и задачи. Процесс бизнес-планирования и предъявляемые к нему требования. Роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса.

Методическое и информационное обеспечение бизнес-планирования. Методы планирования и прогнозирования. Методы стратегического и конкурентного анализа. Методы прогнозирования. Метод построения сценариев. Балансовый, нормативный, расчетно-аналитический методы. Методы календарного планирования и имитационного моделирования. Методика ЮНИДО, технико-экономическое обоснование проекта. Виды информации, используемой в бизнес-планировании, и источники ее получения. Плановые показатели, нормы и нормативы.

Раздел 2. Организация процесса бизнес-планирования

Бизнес-идея как инновационный замысел. Понятие бизнес-идеи. Источники бизнес-идей. Методы выработки бизнес-идей. Содержание бизнес-идеи и способы ее представления. Презентация бизнес-идеи.

Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана. Сущность бизнес-модели и ее значение. Задачи, решаемые с помощью бизнес-модели. Структура бизнес-модели и критерии ее оценки.

Структура бизнес-плана. Общие требования и рекомендации по разработке бизнес-плана. Основные этапы разработки бизнес-плана. Общая структура бизнес-плана: резюме, краткое содержание, описание бизнеса, анализ рынка, план маркетинга, план производства, организационный план, финансовый план, анализ и оценка рисков. Общие требования к структуре и содержанию бизнес-плана. Основные рекомендации по разработке бизнес-плана. Структура резюме и краткого содержания бизнес-плана.

Раздел 3. Технология бизнес-планирования организации общественного питания

Описание бизнеса. Цель и задачи раздела. Общее описание компании. Анализ отрасли. Цели бизнеса.

Анализ рынка. Цель и задачи раздела. Общее описание рынка и его целевых сегментов. Определение спроса на услуги. Способы оценки спроса. Анализ конкурентов.

План маркетинга. Цель и задачи раздела. Методы прогнозирования продаж. Построение прогноза продаж и плана продаж. Разработка стратегии маркетинга. Формирование главных стратегических установок, разработка комплекса маркетинга и маркетинговой программы. Определение коммерческих расходов.

План производства. Цель и задачи раздела. Описание местоположения предприятия. Производственный процесс и его обеспечение. Расчет производственной мощности предприятия. Разработка плана производства (производственной программы). Расчет прямых производственных затрат и общепроизводственных расходов. Определение конкурентных преимуществ, связанных с производственной деятельностью.

Организационный план. Цель и задачи раздела. Организационная структура управления. Кадровая политика и развитие персонала. Расчет заработной платы административно-управленческого персонала. Определение управленческих расходов. Построение календарного плана работ по реализации проекта.

Финансовый план. Цель и задачи раздела. Базовые предположения, принципы и подходы к разработке финансового плана. План прибылей и убытков, план денежных потоков, прогнозный баланс: формат и технология составления документов. Инвестиционный план и финансирование проекта. Составление кредитного плана. Оценка и анализ экономической эффективности бизнес-проектов: статические и динамические методы оценки. Виды цен, используемых при проведении расчетов в проекте.

Анализ и оценка риска. Виды и факторы риска. Качественный и количественный анализ риска. Расчет точки безубыточности, запаса прочности. Анализ чувствительности. Методы снижения риска. Разработка программы мероприятий по предотвращению риска и снижению возможных потерь.

Раздел 4. Инструментарий бизнес-планирования

Современные информационные технологии в бизнес-планировании. Основные программные продукты, используемые в бизнес-планировании. Общая характеристика аналитической системой Project Expert. Основы моделирования бизнеса и оценки бизнес-планов в Project Expert.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка рефератов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Залогом успешного освоения дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» может стать активное использование студентами инновационных методов обучения, предусматривающих актуализацию творческого потенциала и самостоятельности: проведение специальных исследований и подготовка докладов по их результатам; организация деловых игр и дискуссий по актуальным вопросам теории и практики экономической безопасности; использование информационно - справочных систем и Интернет - ресурсов.

1. Интерактивная лекция по теме «Современные информационные технологии в бизнес-планировании» позволяет доступно и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекции демонстрируются презентации по теме, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особен-

ности и представлен информационный материал по теме. Отдельные моменты слушателями могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

2. Сценарий проведения занятия «Мозговой штурм» по поиску и оценке новой бизнес-идеи».

Цель: Закрепить теоретические знания, выработать практические навыки по поиску и оценке новых бизнес-идей путем коллективного обсуждения на основе метода «мозговой штурм».

Задача студентов состоит в поиске и оценке предпринимательской идеи по организации бизнеса. Они должны предложить услугу, характеризующуюся высоким уровнем конкурентоспособности.

Возможны два варианта организации работы группы:

1. На первом этапе организатор (в его роли выступает преподаватель) ставит проблему и активизирует работу группы по ее разрешению. Члены группы в течение 15 - 20 минут высказывают свою точку зрения. При этом не допускается критика предлагаемых идей, главное - чтобы их было как можно больше, разнообразнее, и они отличались новизной и оригинальностью, могут быть и абсурдные идеи. Высказанные идеи фиксируются секретарем. На следующем этапе, называемом «мозговая атака наоборот» (он может использоваться и как самостоятельный метод), организатор направляет работу группы на критическое осмысление высказанных идей и их оценку. Все выдвинутые или наиболее приемлемые идеи оцениваются по следующим основным критериям: возможность реализовать идею (или отсутствие такой возможности); примерные сроки и затраты на воплощение идеи; возможность применить идею с другой целью.

2. Необходимо задействовать три группы участвующих: эксперты, участники (предприниматели, партнеры), слушатели (аудитория). Одна группа студентов (предприниматели) может высказывать идеи, вторая (эксперты) - проводить «мозговую атаку наоборот», т.е. критически осмысливать предложенные идеи и давать им оценку, третья группа студентов - слушатели (аудитория). Группа предпринимателей (или несколько подгрупп по 3-4 человека) высказывает идеи, готовит сообщения, в которых необходимо осветить: общую характеристику предлагаемого бизнеса; особенности рынка, профиль потребителя; основных конкурентов, преимущества по сравнению с ними. Эксперты проводят «мозговую атаку наоборот», т.е. критически осмысливают предложенные идеи и дают им оценку. Как правило, по итогам «мозговой атаки» выбирается несколько наиболее обещающих альтернативных вариантов. В конце занятия слушатели выбирают команду-победителя. Для этого оформляется аттестационный лист, в котором для каждой команды слушатели выставляют оценку в баллах (баллы 1-5). Побеждает команда, набравшая наибольшую сумму баллов.

3. На практическом занятии по теме **«Финансовый план»** выполняется решение конкретной задачи с использованием программного продукта PROJECT EXPERT предназначенного для процесса автоматизации составления раздела «Финансовый план» бизнес-плана.

4. Занятие по теме «Анализ и оценка рисков» проводится в форме разбора конкретных ситуаций оценки и минимизации рисков.

Студенты при подготовке к занятию должны прослушать лекции по данной теме, проработать конспект лекций и рекомендованную учебную литературу. Они должны быть ознакомлены с целями и задачами, которые будут решаться в ходе занятия.

Цель занятия: на примере конкретного бизнес-плана установить возможные риски при производстве продукции и разработать способы их минимизации.

В студенческой группе выделяют несколько подгрупп. Каждая из них выполняет следующее задание: для конкретного предприятия установить возможные риски при производстве основных видов продукции, провести их оценку, разработать меры защиты. Работа осуществляется по схеме:

1. Определить возможные типы и виды рисков при производстве продукции.

2. Установить экспертным методом вероятность возникновения рисков (в роли экспертов выступают студенты).
3. Ориентировочно установить наиболее вероятный уровень потерь по каждому возможному риску.
4. Предложить систему мер защиты от рисков.

Представители подгрупп выступают с докладом о результатах проведенного исследования. В процессе обсуждения доклада с участием всей группы происходит уточнение и дополнение представленной информации.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/mod/chat/view.php?id=118041>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовка к тестированию.

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6.ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает

в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – зачет.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Учебное пособие по дисциплине «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания» для студентов направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.М. Севастьянова [Электронный ресурс]. – Ульяновск: ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2021. Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=19074>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература:

Горбунов В. Л. Бизнес-план а) Основная литература:

1. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для вузов / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 435 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-8377-7. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/511225>
2. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование: учебник для вузов / А. М. Лопарева. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 272 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-08683-6. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/531501>
3. Сергеев, А. А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для вузов / А. А. Сергеев. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 442 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-16062-8. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/530364>

б) Дополнительная литература:

1. Боброва, О. С. Основы бизнеса: учебник и практикум для вузов / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 382 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-13842-9. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/511416>
2. Вайцеховская, С. С. Бизнес-план как элемент стратегического планирования деятельности предприятий АПК: учебное пособие / С. С. Вайцеховская, Г. В. Токарева, М. В. Пономаренко. - Ставрополь: СтГАУ, 2020. - 63 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/245837>
3. Каменнова, М. С. Моделирование бизнес-процессов. В 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для вузов / М. С. Каменнова, В. В. Крохин, И. В. Машков. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 282 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-05048-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/511154>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

<p>13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>

оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

10.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Самостоятельная работа

Условно самостоятельную работу обучающихся по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

Базовая самостоятельная работа (БСР) обеспечивает подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- практикум по учебной дисциплине с использованием программного обеспечения;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к экзамену и аттестациям;
- подготовка докладов и презентаций по заданной теме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

ДСР может включать следующие виды работ:

- анализ научной публикации по заранее определённой преподавателем теме;
- анализ статистических и фактических материалов по заданной теме, проведение расчетов, составление схем и моделей на основе статистических материалов.

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины, получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением базовой самостоятельной работы (БСР) и дополнительной самостоятельной работы (ДСР), в том числе по выбору.

Виды заданий для самостоятельной работы:

– для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;

– для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

– для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментальная работа; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,
- самостоятельной работы во внеурочное время,
- самостоятельной работы в Интернете.

Формы самостоятельной работы обучающихся в учебное время

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы обучающихся, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны сообщения обучающихся по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция обучающегося - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6

комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Формы самостоятельной работы обучающихся во внеучебное время

Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования - непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование - это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу семинара этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно - перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Доклад и мультимедийная презентация. Доклад - вид самостоятельной работы,

используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько обучающихся, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для: поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами; организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций; создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «вкрапления» - выступления, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция студента - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6 комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Гирфанова Ю.Р.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10
Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза зав-дующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.