

**Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный университет спорта и туризма»  
(ГАОУ ВО МГУСиТ)**

СОГЛАСОВАНО  
Первый проректор  
  
Н.Л. Ткаченко  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
  
Иванцов А.А.  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### ИННОВАЦИОННОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.02**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль (направленность): **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

<b>Общая трудоемкость</b> <i>(в академических часах / ЗЕ)</i>	<b>108 часов / 3 ЗЕ</b>	
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>	<b>заочная</b>
<i>Аудиторная работа</i> <i>(контактная работа)</i>	<b>36</b>	<b>12</b>
из них:		
лекции	18	6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	18	6
<i>Самостоятельная работа</i>	54	92
<i>Контроль</i>	18	4
<b>Форма промежуточной аттестации</b> Экзамен	3 семестр	3 семестр

Рабочая программа дисциплины «Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



к.э.н., доцент С.Г. Федорчукова

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного  
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и  
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения  
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает требования к образовательным результатам и результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса и студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе магистратуры.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденным приказом Минобрнауки России от 15 июня 2017 г. № 558 (Зарегистрирован в Минюсте России 06 июля 2017 г. № 47328).
- Учебным планом по образовательной программе магистратуры, утвержденным в 2021 г.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель обучения по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса – освоение основ планирования на предприятиях ресторанного бизнеса; методического и информационного обеспечения планирования, инструментальных средств планирования, структуры, содержания разделов бизнес-плана его оценки и экспертизы.

Задачи изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса:

- систематизация и углубление базовых знаний о разработке и практическом осуществлении планов, определяющих будущее состояние экономической системы, способов и средств его достижения;
- формирование представлений о жестком учете, контроле рентабельности блюд, выборе поставщиков;
- повышение уровня знаний о практических аспектах процесса планирования, методах и показателях оценки его эффективности;
- воспитание ответственности исполнителей за анализ факторов и показателей процесса планирования ресторанного предприятия, комплексность обслуживания клиентов, обеспечение минимума затрат на содержание предприятия общественного питания с целью извлечения планируемой прибыли.

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса реализуется в рамках вариативной части Блока I «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору программы магистратуры.

Изучение данной дисциплины базируется на следующих дисциплинах:

- Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания;
- Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания;
- Инновационные технологии профессиональных коммуникаций в сфере "HORECA";
- Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;
- Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны владеть следующими знаниями и компетенциями:

ОПК-1- способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-4 - способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКР-3 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий;

ПКР-4 - способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускной квалификационной работы. В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 3-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен на втором курсе у обучающихся по заочной форме обучения.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ПКР-1 определяется в период государственной итоговой аттестации.

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе магистратуры – по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе» профессиональные компетенции рекомендуемые ПКР-1.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПКР-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-1.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по	Знает: основные понятия, методологию, методы планирования, прогнозирования, количественного и качественного анализа, а также методы оценки эффективности инновационных проектов Умеет: формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов предприятий общественного питания, организовывать и

	стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-1.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.	участвовать в бизнес-проектах Владеет: теоретическими подходами и успешной практикой бизнес-планирования предприятий общественного питания, сценарным подходом к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на результативность инноваций в сфере общественного питания
--	---	---

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов**

Объем дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов, включая сдачу экзамена.

### 5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

#### Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Основы планирования на предприятиях ресторанного бизнеса	10	6	4	2		4	ПКР-1
2	Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования	12	8	4	4		4	ПКР-1
3	Структура и содержание разделов бизнес-плана	24	14	6	8		10	ПКР-1
4	Оценка и экспертиза бизнес-плана	26	14	6	8		12	ПКР-1
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>22</b>		<b>30</b>	
	Экзамен	36	2	-	-		34	
	<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>22</b>		<b>64</b>	

#### Заочная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			все го	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Основы планирования на гостиничном предприятии	5	2	2			3	ПКР-1

<sup>1</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

<sup>2</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

2	Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования	22	2	2				20	ПКР-1
3	Структура и содержание разделов бизнес-плана	36	6	4	2			30	ПКР-1
4	Оценка и экспертиза бизнес-плана	36	6	4	2			30	ПКР-1
	<b>Итого</b>	<b>99</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>83</b>	
	Экзамен	9	2	-	-			7	
	<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>90</b>	

## 5.2. Тематическое содержание дисциплины

### Тема 1. Основы планирования на предприятиях ресторанного бизнеса (ПКР-1).

Сущность планирования и плана. Проблемы практики планирования.

Методология и организация планирования. Типы планирования и виды планов. Подходы и принципы планирования.

Стратегическое планирование и бизнес-план. Роль бизнес-планирования в ресторанном бизнесе. Цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования. Место бизнес-плана в системе планирования и отличие его от других плановых документов.

### Тема 2. Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования. (ПКР-1).

Методы планирования и прогнозирования. Информационное обеспечение планирования. Обзор программ бизнес-планирования. Логика программ бизнес-планирования.

### Тема 3. Структура и содержание разделов бизнес-плана (ПКР-1).

Источники и методы формирования бизнес-идей. Презентация бизнес-идей.

Структура бизнес-плана. Описание бизнеса. Планирование производственной программы и товарооборота, товарных запасов, поступления сырья и товаров, потребности в оборотных средствах на предприятиях ресторанного бизнеса.

### Тема 4. Оценка и экспертиза бизнес-плана (ПКР-1).

Планирование издержек производства и обращения, валового дохода и прибыли предприятий ресторанного бизнеса Моделирование схем финансирования проектов и альтернативных вариантов бизнес-планов. Учет неопределённостей и рисков в принятии управленческих решений.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### 6.1. Основная литература

1. Сергеев А.А. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Научная школа: Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (г. Москва), 2018.

### 6.2. Дополнительная литература

1. Федеральный закон от 24.11.1996г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (ред. от 04.06.2018).
2. Федеральный закон от 02.03.2016г. N 49-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность».
3. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 29.07.2018)

4. Постановление Правительства РФ от 18.07.2007г. № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (ред. от 07.11.2015г. 30.11.2018).
5. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (ред. от 30.11.2018).
6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012г.).
7. Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"
8. Шкурко В.Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Е. Шкурко, И.Ю. Никитина. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 172 с. — 978-5-7996-1803-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65916.html>
9. Горбунов В.Л. Бизнес-планирование [Электронный ресурс] / В.Л. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016. — 141 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/56371.html>

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. <http://www.hotelmaster.ru/dopuslugi/>
2. <http://www.hotelline.ru>
3. <http://www.horeca-portal.ru/>
4. <http://www.hotres.ru/>
5. <http://www.prohotel.ru>
6. <http://www.hospitality.ru>
7. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
8. <http://uchebnikionline.com/>
9. <http://www.consultant.ru/>
10. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
11. <http://www.hotelier.pro>– сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
12. <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии
13. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования ( для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы;
- мультимедийные презентации лекционного материала;
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

*Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины.* Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

*«Сценарий» изучения дисциплины.* «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

### **10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)**



Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

### **10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

## **11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

## **12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)**

## 12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования ПКР-1 при изучении дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

### Этапы формирования компетенций

Компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
ПКР-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает основные понятия, методологию, методы планирования, прогнозирования, количественного и качественного анализа, а также методы оценки эффективности инновационных проектов	Этап 1: Формирование базы знаний
	Умеет формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов предприятий общественного питания, организовывать и участвовать в бизнес-проектах	Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний
	Владеет теоретическими подходами и успешной практикой бизнес-планирования предприятий общественного питания, сценарным подходом к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на	Этап 3: Проверка усвоения материала

	результативность инноваций в сфере общественного питания	
--	--	--

## 12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

<b>Описание показателей</b>	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	Способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для построения разделов бизнес-плана и оценки его проекта.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	Использовать полученные знания по бизнес-планированию для разработки бизнес-плана предприятий ресторанного бизнеса и инновационных проектов на примере конкретного предприятия ресторанного бизнеса
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	Способность выполнять необходимые процедуры при осуществлении процесса бизнес-планирования на предприятиях ресторанного бизнеса, обосновывать, презентовать и оценивать бизнес-проекты
<b>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</b>	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	Соответствие выбранных методов их целям и задачам исследования.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	Аргументированность и обоснованность устного сообщения в условиях проблемно-ориентированного группового обсуждения вопросов темы.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	Полные, аргументированные ответы на вопросы. Соответствие написанного научного реферата заданной теме и правилам оформления.
<b>Описание шкал оценивания</b>	
Оценивание результатов устных опросов на зачете с оценкой и экзамене	<p>Оценка отлично - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Федеральных Государственных образовательных стандартов высшего образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;</p> <p>Оценка хорошо – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;</p> <p>Оценка удовлетворительно – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в</p>

	<p>обобщениях и выводах; Оценка неудовлетворительно – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».</p>
<p>Оценивание результатов работы на практических занятиях (презентации, доклады, эссе)</p>	<p>Оценка отлично: - если студент за выступление суммарно получит 19-20 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка хорошо: - если студент за выступление суммарно получит 15-18 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка удовлетворительно : - если студент за выступление суммарно получит 12-14 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка неудовлетворительно: - если студент за выступление суммарно получит менее 12 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p>
<p>Оценивание результатов контрольных срезов - интерактивный контроль (18 слайдов)</p>	<p>Оценка отлично: - если студент даст правильные ответы на 16-18 слайдов</p> <p>Оценка хорошо : - если студент даст правильные ответы на 11-15 слайдов</p> <p>Оценка удовлетворительно: - если студент даст правильные ответы на 8-10 слайдов</p> <p>Оценка неудовлетворительно : - если студент даст правильные ответы на менее 8 слайдов</p>

### **12.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Примерный комплект заданий для текущего контроля успеваемости

#### **Темы рефератов (эссе, докладов) (ПКР-1)**

1. Роль предпринимательской идеи в повышении эффективности деятельности ресторана.
2. Особенности бизнес-плана для предприятий ресторанного бизнеса.
3. Роль бизнес-планирования при организации нового предприятия ресторанного бизнеса.
4. Формы планирования на российских предприятиях ресторанного бизнеса.
5. Бизнес-план как инструмент выживания предприятия ресторанного бизнеса в российской экономике.
6. Достоинства и недостатки бизнес-планов, разрабатываемых на российских предприятиях ресторанного бизнеса.
7. Виды исходной информации для составления бизнес-плана.
8. Конкурентная ситуация на российском рынке ресторанных услуг.
9. Анализ маркетинговой среды ресторана.
10. Роль аутсорсинга в составлении разделов бизнес-плана.
11. Виды маркетинговых стратегий, применяемых при планировании бизнеса.

12. Финансовое состояние российских предприятий ресторанного бизнеса.
13. Организационные проблемы создания предприятий ресторанного бизнеса.
14. Особенности бизнес-плана инвестиционного проекта.
15. Значение финансового планирования для управления предприятием ресторанного бизнеса.
16. Жизненный цикл проекта.
17. Использование возможностей компьютера при разработке бизнес-плана.
18. Особенности управленческого бизнес-плана.
19. Роль бенчмарков в контроле выполнения бизнес-плана.
20. Проблемы корректировки бизнес-плана.
21. Направления использования целевых бизнес-планов в российской экономике.
22. Бизнес-план инновационного проекта.
23. Проблемы составления целевых бизнес-планов.

### **Контрольная работа № 1 (в форме интерактивного контроля) (ПКР-1)**

Интерактивный контроль. На практическом занятии студентам нужно заполнить пропущенные на слайдах слова

### **Контрольная работа № 2 (в форме интерактивного контроля) (ПКР-1)**

Интерактивный контроль. На практическом занятии студентам нужно заполнить пропущенные на слайдах слова

### **Ситуационные задачи (ПКР-1)**

#### **Задача 1.**

Число мест в обеденном зале ресторана — 60; в базисном году ресторан работал 350 дней; фактический выпуск блюд составил 150140 порций. В планируемом году в связи с реконструкцией помещения число мест увеличится на 15; число рабочих дней составит 352; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одно место в день — 1,07; средняя цена блюда в планируемом году — 500 руб. Удельный вес прочей продукции в обороте по продукции собственного производства запланирован 8 %; доля покупных товаров в розничном обороте — 15 %.

Определить:

1. Выпуск блюд в базисном периоде на одно место в день.
2. Годовой план выпуска блюд
3. Плановый оборот по обеденной продукции
4. Оборот по продукции собственного производства
5. Запланированный розничный оборот
6. Оборот по покупным товарам

#### **Задача 2.**

В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6.

Определить:

1. Максимальная пропускная способность кафе
2. Пропускная способность в планируемом году
3. Плановый выпуск блюд за год

### **Задача 3.**

В базисном году оборачиваемость одного места составила 8,5. Максимальная оборачиваемость одного места — 15. В планируемом году намечается увеличить коэффициент оборачиваемости до 0,6. Число мест в кафе — 35. Число рабочих дней в планируемом году — 350. Среднее количество блюд на одного посетителя — 2,2.

Определить:

1. Плановая численность потребителей
2. Плановый выпуск блюд на 1 год

### **Задача 4.**

В отчетном году по сравнению с базисным темп прироста товарооборота по покупным товарам составил 20%, а темп прироста розничного оборота — 23 %. В планируемом году по предприятию питания розничный товарооборот возрастет на 26 %. В отчетном году оборот по покупным товарам по предприятию питания составил 1,2 млн руб.

Определить:

1. Коэффициент эластичности оборота по покупным товарам
2. Темп прироста оборота по покупным товарам
3. Оборот по покупным товарам по предприятию в планируемом году

### **Задача 5.**

Плановый товарооборот ресторана составляет 4 570 млн руб., валовой доход — 2 100 млн руб. Уровень валового дохода — 46 %. Издержки — 900 млн руб., в том числе переменные — 300 млн руб., постоянные — 600 млн руб.

Определить:

1. Уровень переменных издержек.
2. Точка безубыточности

### **Задача 6.**

В ресторане планируется ежедневная реализация рыбы на сумму 9,5 тыс. руб. За квартал число поставок рыбы составило 25 раз. Время на прием товара составляет 0,4 дня, время на подготовку сырья к производству — 0,5 дня. Время на однодневную реализацию — 1 день.

Определить:

1. Потоварный норматив запаса сырья по ресторану на I квартал планируемого года.
2. Запас текущего пополнения рыбы составит:

3. Страховой запас
4. Норматив запаса рыбы
5. Суммарная величина запаса рыбы

#### **Задача 7.**

Норматив запасов I квартала текущего года — 15 дней. Фактическая товарооборачиваемость I квартала текущего года — 11 дней. Ожидаемые запасы на начало I квартала планируемого года (запасы на конец IV квартала текущего года) — 16 дней. Товарооборот I квартала планируемого года — 1 млн руб. Товарооборот I квартала предшествующего года — 0,92 млн руб.

Определить:

1. Отклонение фактической товарооборачиваемости от норматива запасов I квартала текущего года
2. Отклонение ожидаемых запасов от норматива запасов I квартала
3. Базовая величина запасов
4. Индекс роста товарооборота
5. Индекс роста запасов
6. Коэффициент ускорения
7. Норматив запасов масла по ресторану на I квартал планируемого года

#### **Задача 8.**

В ресторане на начало планируемого периода ожидается остаток муки 125 кг. Потребность по плану (расход) — 2100 кг. Норма запасов муки на конец планируемого года — 10 дней.

Определить:

1. Среднедневной расход сырья
2. Запасы на конец планируемого периода
3. Поступление муки на планируемый год

#### **Задача 9.**

Планируемая величина валового дохода с учетом целевой нормы прибыли — 3200 тыс. руб., постоянные издержки — 1000 тыс. руб., переменные издержки — 1300 тыс. руб.

Минимально допустимой величиной валового дохода является сумма в 1684,21 тыс. руб

Определить:

1. Критическая величина валового дохода
2. Запас финансовой прочности ЗФП по предприятию ресторанного бизнеса
3. Прибыль ресторанного предприятия



### **Задача 10.**

Переменные издержки ресторана в базисном году составили 1050 тыс. руб., в отчетном году — 1460 тыс. руб., товарооборот в базисном году — 4540 тыс. руб., в отчетном — 6080 тыс. руб.,

в планируемом году товарооборот возрастет на 30 %, тогда сумма постоянных издержек в планируемом году составит 1700 тыс. руб.

Определить:

1. Коэффициент эластичности переменных издержек:
2. Увеличение суммы переменных затрат
3. Сумма переменных издержек
4. Прогнозируемая величина издержек
5. Уровень к обороту

### **Задача 11.**

Доля переменных издержек составила 68,9 % в общей их величине, а постоянных — 31,1 %.

Если доля переменных издержек при том же объеме выручки будет 40 %, а постоянных — 60 %, то необходимо определить:

1. Сумму переменных издержек
2. Силу воздействия операционного рычага
3. Прирост прибыли

Примерный комплект заданий для промежуточной аттестации успеваемости

Экзамен проводится в виде устного ответа на вопросы билета. Билет включает 2 теоретических вопроса из списка и одно практическое задание.

Теоретические вопросы для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности знаний, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям на данном этапе их формирования.

Практические задания для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности умений и навыков, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям на данном этапе их формирования. Практические задания экзаменационного билета формируются из заданий, представленных в разделе оценочных материалов для текущего контроля успеваемости.

### **Вопросы для проведения экзамена (ПКР-1)**

1. Назначение и функции бизнес-плана.
2. Структура бизнес-плана.
3. Последовательность разработки бизнес-плана.
4. Выработка идеи проекта.
5. Процесс создания и продвижения проекта.
6. Источники формирования идеи проекта.
7. Методы выработки идеи проекта.
8. Основные характеристики этапов жизненного цикла новых товаров и ответные реакции производителей.
9. Анализ внешней и внутренней среды проекта.
10. Анализ производственных возможностей фирмы в реализации идеи проекта.

11. Оценка конкурентоспособности.
12. Условно-постоянные и условно-переменные затраты.
13. Оценка стоимости проекта (инвестиций).
14. Источники финансирования.
15. Оценка рынка сбыта.
16. Сегментация рынка по группам потребителей. Критерии сегментации.
17. Сегментация рынка по группам товаров. Метод составления функциональных карт (метод двойной сегментации).
18. Оценка конкурентоспособности.
19. Политика ценообразования. Типы ценовой политики.
20. Система товаропродвижения и сбыта. Система стимулирования продаж.
21. Понятие бизнес-планирования. Цели и задачи бизнес-планирования.
22. Источники бизнес-идей.
23. Система и разновидности планов организации.
24. Особенности бизнес-планирования в РФ и за рубежом.
25. Причины ограниченного применения бизнес-планирования.
26. Процесс бизнес-планирования.
27. Последовательность разработки бизнес-плана.
28. Анализ внутренней и внешней среды организации.
29. Определение видения и миссии организации.
30. Цели развития организации.
31. Выбор стратегических ориентиров.
32. Основные стратегические принципы.
33. Разработка стратегии бизнес-проекта.
34. Понятие бизнес-проекта.
35. Классификация бизнес-проектов.
36. Бизнес-план – основная составляющая делового проекта.
37. Внутренние и внешние функции бизнес-плана.
38. Планирование бюджета маркетинга.
40. План производства.
41. Планирование себестоимости единицы продукции.
42. Разработка организационного плана.
43. Разработка финансового плана.
44. Точка безубыточности проекта.
45. Основные показатели экономической эффективности проекта.

## Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ канд. техн. наук, доц. М. Е. Успенская

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса \_\_\_\_\_ О.В. Федорова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.