

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Наширвановой Я.Ф. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Содержание дисциплины	8
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	11
6. Лабораторные занятия	12
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	14
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	17
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	18
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	19

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;
- овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;
- приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;
- развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
УК-10.2 УК-10.3	Экономика	1 сем.				Предыдущая
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.3 ПК-5.1	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания			6 сем.		Предыдущая
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.3 ПК-4.2	Экономика предприятий общественного питания			5 сем.		Предыдущая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.3 ПК-4.2	Экономика и управление производством			5 сем.		Предыдущая
ПК-1.3 ПК-5.1	Продвижение товаров и услуг			6 сем.		Предыдущая
ПК-1.3 ПК-5.1	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания			6 сем.		Предыдущая
ПК-1.3 ПК-4.2 ПК-5.1	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем.	Предыдущая
ПК-1.3	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем.	Изучаемая
ПК-1.3	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем.	Изучаемая
ПК-4.2	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем.	Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: подходы к анализу и систематизации информации, необходимые для принятия обоснованных и эффективных экономических решений Уметь: правильно воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: аналитическими навыками при принятии обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и	Знать: методы экономического анализа и планирования, способы обоснования при принятии экономических решений Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	планирования для достижения поставленных целей	методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками системного и процессного подхода при принятии обоснованных экономических решений
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		малоотходных технологий производства продукции общественного питания Владеть: навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	80,5	80,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	80	80
• занятия лекционного типа	40	40
• занятия семинарского типа:	40	40
практические занятия	40	40
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	6	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	12	12
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	99,5	99,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	99,5	99,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16,5	16,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	10	10
практические занятия	10	10
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	190,5	190,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	190,5	190,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Понятие «стратегическое планирование». История становления и развития стратегического планирования. Анализ школ стратегического планирования: школа дизайна; школа планирования; школа позиционирования; школа предпринимательства; когнитивная школа; школа обучения; школа власти; школа культуры; школа внешней среды; школа конфигурации. Функции стратегического планирования. Особенности стратегического планирования в общественном питании.

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания

Понятие «стратегический план». Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания: целеполагание, анализ внешней и внутренней среды, разработка альтернатив, выбор стратегии, формирование стратегического плана, реализация, корректировка.

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Определение и суть стратегического анализа. Методологические принципы организации стратегического анализа. Процедура проведения стратегического анализа по Г. Киперману. Методы управленческого анализа.

Особенности проведения стратегического анализа на предприятиях общественного питания. Классификация проблем предприятия: сущностные, социокультурные, ситуационные. Определение стратегических ресурсов предприятия и сфер его деятельности. Конкурентные преимущества предприятия. Определение области стратегических возможностей. Стратегические проблемы предприятия. Стратегический анализ внешней и внутренней среды.

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Стратегическое видение перспектив предприятия питания. Стратегические цели в системе целей предприятия питания. Анализ полной иерархии целей. Цели системы. Цели участников. Принципы построения полной иерархии целей развития предприятия. Характеристика целей развития предприятия. Цели, характеризующие эффективность функционирования системы. Внутренние и внешние цели. Показатели целеполагания. Восемь ключевых пространств определения целей предприятия. Временный горизонт целей. Требования, предъявляемые к формулированию целей развития предприятия (критерии качества поставленных целей). Конкурентный подход в определении целей предприятия. Анализ пробелов. Корректировка целей.

Тема 5. Модели стратегического выбора

Матрица возможностей по товарам/рынкам И. Ансоффа. Стратегия проникновения на рынок. Стратегия развития рынка. Стратегия разработки товара. Стратегия диверсификации. Матрица «рынок–продукт» по Г. Стейнеру. Понятие стратегических полей бизнеса. Типовые стратегии по М. Портеру. Конкурентное преимущество и его виды. Сфера конкуренции. Стратегия лидерства за счет экономии на издержках. Кривая опыта. Экономия на масштабах производства. Риски, связанные со стратегией лидерства по издержкам. Стратегия дифференциации. Риски, возникающие при применении стратегии дифференциации. Стратегия фокусирования. Сфокусированная стратегия низких издержек. Сфокусированная стратегия дифференциации. Стратегия оптимальных издержек. Типовые стратегии и прибыльность. Дифференциация и эффективность. Классификация конкурентных стратегий по Ф. Котлеру. Стратегия «лидера». Стратегия «бросающего вызов». Стратегия «следующего за лидером». Стратегия специалиста. Стратегия первопроходца. Стратегия синергизма. Теория «ключевых компетенций корпорации» Г. Хамела и К.К. Прахалада. Модели стратегического выбора в зависимости от жизненного цикла продукта. Модели стратегического выбора на основе цикла развития предприятия. Модель роста фирмы И. Ансоффа. Стратегия роста. Базовые стратегические

альтернативы стратегии роста. Стратегия стабилизации. Стратегия выживания. Последовательность действий по решению проблем для фирмы, применяющей стратегии реактивного, активного и планового управления. Задачи антикризисного управления. Понятие стратегической единицы бизнеса и портфеля предприятия. Портфельный анализ. Методологические принципы проведения портфельного анализа. Этапы проведения портфельного анализа. Основные методы портфельного анализа. Матрица Бостонской консультационной группы (БКГ). Выбор стратегий в рамках матрицы БКГ. Преимущества и недостатки использования матрицы БКГ. Модифицированная матрица БКГ. Матрица «Мак-Кинзи». Привлекательность рынка. Стратегическое положение предприятия. Факторы, используемые в матрице «Мак-Кинзи». Факторы конкуренции. Финансово-экономические и социально-психологические факторы. Модель «Мак-Кинзи 7-S». Матрица фирмы Arthur D. Little (ADL/LC).

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Основные управленческие функции реализации стратегии. Проблемы реализации стратегии. Этапы реализации стратегии. Оценка степени готовности предприятия к реализации стратегии. Изменения в организационной структуре предприятия питания. Изменения организационной культуры предприятия общественного питания.

Тема 7. Стратегический контроллинг

Понятие «стратегический контроллинг». Основные направления современной философии контроллинга. Виды контроллинга. Пирамида контроллинга предприятия питания. Система сбалансированных показателей. Внедрение контроллинга на предприятиях общественного питания в России.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения	4	4	13	21	
2.	Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания	4	4/2	14	22	2
3.	Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания	6	6	14	26	
4.	Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования	6	6/2	12	24	
5.	Тема 5. Модели стратегического выбора	6	6/2	14	26	2
6.	Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями	8	8/4	18,5	34,5	
7.	Тема 7. Стратегический контроллинг	6	6/2	14	26	2
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	40	40/12	99,5	216	6

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения	1		18	19	
2.	Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания	1		28	29	
3.	Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания	2	2	30	34	
4.	Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования		2	30	32	
5.	Тема 5. Модели стратегического выбора	2	2	30	34	
6.	Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями		2	26,5	28,5	
7.	Тема 7. Стратегический контроллинг		2	28	30	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	6	10/0	190,5	216	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия**очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Стратегическое планирование: общие понятия и определения	Понятие, сущность и основные функции стратегического планирования	4	
2	Этапы формирования стратегического плана	Базовые модели стратегического планирования: модель Гарвардской	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	на предприятии общественного питания	школы бизнеса, модели И. Ансоффа и Г. Стейнера. Контур стратегического планирования. Анализ школ стратегического планирования.		
3	Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания	Стратегический анализ внешней и внутренней среды предприятия питания	6	
4	Процесс целеполагания как этап стратегического планирования	Стратегическое видение перспектив предприятий общественного питания различных типов. Стратегические цели в системе целей предприятия общественного питания	6	2
5	Модели стратегического выбора	1.Стратегическое поведение предприятия питания на рынке. 2.Портфельный анализ. 3. Деловые стратегии.	6	2
6	Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями	Основные методы выбора стратегии. Стратегические альтернативы. Реализация стратегического плана предприятия общественного питания и вопросы эффективного управления	8	4
7	Стратегический контроллинг	Организация, ориентированная на стратегию: система сбалансированных показателей	6	2
	Итого		40	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
3	Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания	Стратегический анализ внешней и внутренней среды предприятия питания	2	
4	Процесс целеполагания как этап стратегического планирования	Стратегическое видение перспектив предприятий общественного питания различных типов. Стратегические цели в системе целей предприятия общественного питания	2	
5	Модели стратегического выбора	1.Стратегическое поведение предприятия питания на рынке. 2.Портфельный анализ. 3. Деловые стратегии.	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
6	Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями	Основные методы выбора стратегии. Стратегические альтернативы. Реализация стратегического плана предприятия общественного питания и вопросы эффективного управления	2	
7	Стратегический контроллинг	Организация, ориентированная на стратегию: система сбалансированных показателей	2	
	Итого		10	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Стратегическое планирование на предприятиях питания» – закрепить теоретические знания, полученные в ходе лекционных занятий, сформировать навыки в соответствии с требованиями, определенными в ходе занятий семинарского типа.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Стратегическое планирование на предприятиях питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Стратегическое планирование: общие понятия и определения».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стратегическое планирование, школы стратегического планирования, функции стратегического планирования.

Изучая тему, важно приобрести знания в области видового разнообразия школ стратегического планирования; умения применения основ стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Формирование стратегического плана на предприятии общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стратегический план, целеполагание, анализ внешней и внутренней среды.

Изучая тему, важно приобрести умения выбора стратегии и формирования стратегического плана, его реализации и корректировке.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Особенности проведения стратегического анализа на предприятиях общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стратегический анализ и методы его проведения, стратегический ресурс.

Изучая тему, важно приобрести умения стратегического анализа внешней и внутренней среды.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Стратегические цели в системе целей предприятия питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: система целей, иерархия целей, внутренние и внешние цели.

Изучая тему, важно приобрести знания принципов полной иерархии целей развития предприятия; умения оценки достоверности стратегических целей (согласно критериям качества) и навыки их корректировки.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача

Тема 5. Модели стратегического выбора

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Модели стратегического выбора: стратегическое поведение предприятия питания на рынке, портфельный анализ и деловые стратегии. Корпоративные стратегии».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: портфельный анализ: принципы, этапы и методы; стратегическое положение предприятия, факторы конкуренции; модели стратегического выбора.

Изучая тему, важно приобрести знания корпоративных стратегий; умения определять потребность предприятия общественного питания в выборе модели стратегического управления, в зависимости от цикла развития; знания и навыки в области проведения портфельного анализа.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача.

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Оценка готовности к реализации стратегии на предприятиях общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: управление, функции реализации стратегии, этапы реализации стратегии, степень готовности.

Изучая тему, важно приобрести умения оценивать готовность предприятия к реализации стратегии, включая особенности управления и изменения в организационной структуре и организационной культуре предприятия общественного питания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача.

Тема 7. Стратегический контроллинг

Освоение рекомендованной по дисциплине основной и дополнительной учебной литературы, при необходимости самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках.

Подготовка опорного конспекта на тему: «Система сбалансированных показателей. Внедрение контроллинга на предприятиях общественного питания в России».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стратегический контроллинг, пирамида контроллинга, система сбалансированных показателей; разобраться в видах контроллинга и особенностях его внедрения на предприятиях общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести умения построения система сбалансированных показателей и ее внедрения на предприятиях общественного питания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестовый контроль, индивидуальные и групповые задания, ситуационная задача.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): ФЗ от 30.11.1994 №51-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон от 31.07.1998 № 146-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

4. Налоговый кодекс (часть вторая): федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

б) основная литература:

Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025220> – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература:

1. Бизнес-планирование : учебник / Гуреев П.М., Дуненкова Е.Н., Дегтярева В.В., Тинякова В.И., Алпатова Е.А., Камчатова Е.Ю., Онищенко С.И., Кафиятуллина Ю.Н., Прохорова И.С. — Москва : Русайнс, 2021. — 608 с. — ISBN 978-5-4365-7692-3. — URL: <https://book.ru/book/940598>

2. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : ИНФРАМ, 2020. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-

108-0. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/534953> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных:

- <http://www.risk24.ru> - Управление рисками, риск-менеджмент на предприятии
- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.