

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности
предприятий общественного питания»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» входит в вариативную часть блока дисциплин – Б1.В.03.01.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие прогнозирования и планирования, классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования, планирование целей предприятия, этапы, принципы, виды и методы планирования, формулировки видения, определение миссии организации, внешний и внутренний анализ, формулирование целей, рассмотрение альтернативных стратегий, выбор определенной стратегии, прогнозирование спроса на продукцию общественного питания, формулирования проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и особенности системы общественного

питания как объекта бизнеса, бизнес модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, ключевые показатели эффективности – KPI, рентабельность, показатели ROA, бюджетирование предприятий общественного питания, ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в системе производства продуктов массового питания»; «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Целью освоения дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по стратегическому бизнес планированию и прогнозированию деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»:

✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков стратегического прогнозирования и планирования деятельности предприятий общественного питания»;

✓ Изучение основных тенденций развития стратегического бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение организации процесса прогнозирования спроса на продукцию общественного питания и валового дохода на продукцию общественного питания;

✓ Научить студентов проводить расчеты по планированию и проектированию модели предприятий общественного питания.

✓ Научить студентов осуществлять выбор оптимального варианта из альтернативных вариантов стратегии.

Для успешного изучения дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

✓ готовность решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

✓ готовность к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знает	- теоретические основы стратегического бизнес планирования - формирование политики предприятия
	Умеет	- планировать бюджет предприятия - рассчитывать сырье и материальные запасы - определять финансовые потоки - разрабатывать конкурентоспособные концепции
	Владеет	- навыками планирования материально технической базы предприятия. - навыками управления финансовыми потоками
ПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной компании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	- навыками продвижению товара и услуг на рынок - навыками оценки внешних и внутренних условий
ПК-13 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает	- методы определения порога рентабельности предприятия
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат - оценивать экономической эффективности ценовой политики - оценивать результативность компании в целом
	Владеет	- навыками разработки КРІ - навыками управления затратами - навыками управление финансовыми ресурсами компании
ПК-33 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает	- теоретические основы инженерных расчетов
	Умеет	- произвести технологический расчет необходимого оборудования - использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет	- навыками составления производственной программы предприятий общественного питания

		в целом и в отделах в частности - навыками использования нормативных данных при планировании объектов общественного питания
ПК-34 способность производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	Знает	- основы планирования экономических показателей вновь создаваемых предприятий общественного питания
	Умеет	- производить оценку вновь создаваемых технологических линий - разрабатывать проектные задания в соответствии с целью
	Владеет	- навыками оценки затрат товароматериальных ценностей вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки затрат на амортизаций вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки на услуг оказываемых посторонним организациям для вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки затрат коммунальных услуг вновь создаваемых технологических линий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.