



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

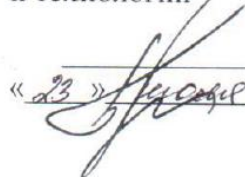
«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 2
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы --- час.
Самостоятельная работа 18 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – 36 час.
Зачет – семестр
Экзамен – 2 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № от « » 2019 г.

Руководитель ОП _Левочкина Л.В.
Составитель (ли): к.т.н., доцент Гаффоров Ж.С.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: Управление и организация деятельностью предприятий 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 раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания».

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 профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

обучающихся (приложение 1);

– фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Ж.С. Гаффоров

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

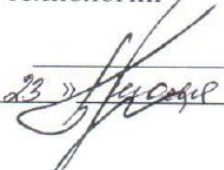
«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий
общественного питания

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

магистерская программа «Управление и организацией деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 2
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 / пр. 10 / лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество) 36
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет семестр
экзамен 2 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от « » 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): Гаффоров Ж.С.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.04.04 Technology products and catering

Study profile « Technology products and management organization at public enterprises ».

Course title: Strategic planning and forecasting of public catering enterprises

Basic part of Block Б1.Б.ОД.3.1 credits Basic part of Block

Instructor: Gafforov Zh.S.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK-3 - the ability to develop an effective strategy and shape the policy of the enterprise; provide the enterprise with material and financial resources, develop new competitive concepts

PC-6 - the ability to assess markets and develop a brand and organize an advertising campaign to promote goods and services to the market

PC-13 - the ability to assess the performance of the economic activity of the enterprise, taking into account the achievement of the greatest results at the lowest cost of material and financial resources

PC-13 - the ability to assess the performance of the economic activity of the enterprise, taking into account the achievement of the greatest results at the lowest cost of material and financial resources.

PC-33 with the ability to apply engineering calculation techniques necessary for the technology of designing systems, objects and facilities of catering enterprises

PC-34 with the ability to evaluate and develop design tasks for newly created technological lines and equipment/

Course description: The content of the discipline covers the following range of issues: the concept of forecasting and planning, classification of forecasts, functions and methods of forecasting, planning enterprise goals, stages, principles, types and methods of planning, formulating a vision, defining the mission of an organization, external and internal analysis, formulating goals, considering alternative strategies, choosing a specific strategy, forecasting the demand for

catering products, formulating a problem, breaking up, ideas, proposing a solution, functions and features of the catering system as an object of business, catering business model, economic prerequisites for choosing a form of catering, management cycle, target structure of catering, SMART requirements - models, measuring success, key performance indicators - KPI, profitability, ROA indicators, catering budgeting, key economic indicators necessary to negotiate with the owners enterprises and investors when concluding lending and investing agreements.

Main course literature:

1. Alekseeva M. M. Planning of the firm's activity: Teaching aid. - M: "Finance and Statistics". 2010
2. Entrepreneurship: a textbook for universities / ed. V.Ya. Gorfinkel, G.B. Pole, V.A. Schwander .- 4th ed., Ext. and pererabat. - M .: UNITY - DANA, 2008. - 735 p.
3. Forecasting and planning in market conditions: Proc. Manual for universities / T. G. Morozova, A. V. Pikulkin, V. F. Tikhonov and others; Ed. T. G. Morozova, A. V. Pikulkina. - M .: UNITY-DANA, 2010.

Form of final knowledge control: exam

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: Управление и организация деятельностью
предприятий 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 и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» входит в раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания».

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, формулирование 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	- бюджетирования предприятия - расчет сырья и материальных запасов - определение финансовых потоков - разработать конкурентоспособных концепций
	Владеет	- навыками планирования материально технической базы предприятия. - навыками управления финансовыми потоками
ПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной кампании - 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	- методов 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 амортизации вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки 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.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

1 курс, 2 семестр (весенний)

Тема занятия	Часы
Понятие прогнозирования и планирования	2
Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования	2
Планирование целей предприятия	2
Этапы и принципы планирования	2
Виды планирования	2
Методы планирования	2
Прогнозирование валового дохода на продукцию общественного питания	3
Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания	3
Всего часов:	18

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

1 курс, 2 семестр (весенний)

Тема занятия	Часы
Формулирование видения и миссии компании	1
Формулирование идеи создания компании.	1
Формулирование проблему	1
Формулирование разрыв	1
Формулирование решение	1
Формулирование миссии	1
Планирование целей предприятия предприятий общественного питания	1
Планирования задач	1
Определение пути добывание финансовых потоков	1
Определение источников капитала (собственные, заемные)	1
Планирование действий по превращению пассив в	2

оборотные и вне оборотные активы. Создание модель	
создание операционной поток наличности и	
возвращение долгов	
Определение миссии организации.	3
Внешний анализ деятельности предприятий	3
общественного питания. Создание таблицы	
стейкхолдеров. Проведение конкурентного анализа	
Внутренний анализ деятельности предприятий	3
общественного питания.	
Формулирование целей предприятий общественного	3
питания	
Рассмотрение альтернативных стратегий развития	3
предприятий общественного питания.	
Формулирование «Ценностное предложение»	
Выбор определенной стратегии. Создание бизнес	3
модель компании	
Прогнозирование валового дохода на продукцию	3
общественного питания	
Прогнозирование спроса на продукцию общественного	3
питания	
	Всего часов: 36

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- ✓ план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в

том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

✓ характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

✓ требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

✓ критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируем разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Понятие прогнозирования и планирования Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования	ОПК-3	Знает теоретические основы стратегического бизнес планирования, формирование политики предприятия	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет бюджетирования предприятия, расчет сырья и материальных запасов, определение финансовых потоков, разработать конкурентоспособных концепций		
			Владеет навыками планирования материально технической базы предприятия, навыками управления финансовыми потоками		
2.	Планирование целей предприятия. Этапы и принципы планирования	ПК-6	Знает основы микс маркетинга	УО-1 – собеседование ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			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		
3.	Виды планирования. Методы	ПК-13	Знает методов определения порога рентабельности	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 11-13

	планирования		<p>предприятия</p> <p>Умеет оценивать экономической эффективности затрат, оценивать экономической эффективности ценовой политики оценивать результативность компании в целом</p> <p>Владеет навыками разработки КРІ, навыками управления затратами навыками управление финансовыми ресурсами компании</p>	ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
4.	Прогнозирование валового дохода на продукцию общественного питания	ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает теоретические основы инженерных расчетов</p> <p>Умеет произвести технологический расчет необходимого оборудования использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания</p> <p>Владеет навыками составления производственной программы предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности навыками использования нормативных данных при планировании объектов общественного питания</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест
5.	Прогнозирование спроса на продукцию	ПК-34	Знает основы планирования экономических	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 17-23

	общественного питания		показателей вновь создаваемых предприятий общественного питания	ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
			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 амортизации вновь создаваемых технологических линий, навыками оценки услуг, оказываемых посторонним организациям для вновь создаваемых технологических линий, навыками оценки затрат коммунальных услуг вновь создаваемых технологических линий		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

- 1 Алексеева М. М. Планирование деятельности фирмы: Учебно-методическое пособие. - М: "Финансы и статистика". 2010.
- 2 Антикризисное управление: учебник / под ред. Э.М. Короткова. – М.: ИНФРА – М, 2008. – 620 с.
- 3 Аширов, Д.А. Управление персоналом: учебное пособие / Д.А. Аширов. – М.: Велби Проспект, 2008. – 432 с.
- 4 Балабан, В.А. Основы организации управленческого труда: учебное пособие / В.А. Балабан. - Владивосток: ДВГАЭУ, 1996. — 112с.
- 5 Балабанов И. Т. Основы финансового менеджмента: Учебное пособие. - М: Финансы и статистика, 2009.
- 6 Баранчеев, В.П. Управление инновациями: учебник / В.П. Баранчеев, Н.П. Масленникова, В.М. Мишин. – М.: Высшее образование Юрайт-Издат, 2009. – 711 с.
- 7 Бирюкова, О.Ю. Приемы антикризисного менеджмента: учебное пособие / О.Ю. Бирюкова, Л.А. Бочкова. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 272 с.
- 8 Бовин, А.А. Управление инновациями в организации: учебное пособие / А.А. Бовин, Л.Е. Чередникова, В.А. Якимович. – М.: Омега – Л, 2009. – 415 с.
- 9 Борисов, В.К. Этика бизнеса: учебник / В.К Борисов, Ю.Ю. Петрунин. – М.: Велби Проспект, 2007. – 352 с.
- 10 Быкова, А. Организационные структуры управления / А. Быкова. – М.: ОЛМА – ПРЕСС Инвест, 2003. – 160 с.
- 11 Валдайцев, С.В. Антикризисное управление на основе инноваций: учебник / С.В. Валдайцев. – М.: Проспект, 2005. – 312 с.
- 12 Вершигора, Е.Е. Менеджмент: учебное пособие / Е.Е. Вершигора. – М.: ИНФРА – М, 2007. – 283 с.

- 13 Веснин В.Н. "Основы стратегического менеджмента". - М.: Экономика, 2009.- 149с.
- 14 Веснин, В.Р. Управление персоналом: теория и практика: учебник / В.Р. Веснин. – М.: Велби Проспект, 2010. – 688 с.
- 15 Виханский, О.С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. – М.: Экономистъ, 2008. – 670 с.
- 16 Воробьёв А.В. Использование фрактальной теории в стратегическом планировании и управлении // журнал "Менеджмент в России и за рубежом" 2010г.-№6 -С.49-57.
- 17 Генкин, Б.М. Основы организации труда: учебное пособие / Б.М. Генкин, В.М. Свистунов. – М.: Норма, 2008. – 400 с.
- 18 Герчикова, И.Н. Менеджмент: учебник / И.Н. Герчикова. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2008. – 511 с.
- 19 Глухов, В.В. Менеджмент: учебник для вузов / В.В. Глухов. – СПб.: Питер, 2008. – 608 с.
- 20 Карапетян, Д. Корпоративное управление: Основные понятия и результаты исследования российской практики // управление компанией, 2004, № 1, с. 42-49.
- 21 Карташова, В.Л. Управление человеческими ресурсами: учебник / В.Л. Карташова. – М.: Инфра – М, 2010. – 236 с.
- 22 Кибанов, А.Я. Управление персоналом: учебное пособие / А.Я Кибанов. - М.: КНОРУС, 2010. – 208 с.
- 23 Клейнер, Г. Управление корпоративными предприятиями в переходной экономике // Вопросы экономики, 1999, № 8, с. 64-79.
- 24 Круглова, Н.Ю. Антикризисное управление: учебное пособие / Н.Ю. Круглова. – М.: КНОРУСЧ, 2009. – 512 с.
- 25 Лаева Т.В. Сценарный анализ как основа стратегического планирования в организации // журнал "Менеджмент в России и за рубежом" 2009г.-№6 -С.33-49.

- 26 Логинов В.В. Стратегическая оценка текущего планирования // журнал "Менеджмент в России и за рубежом" 2010г.-№8 -С.51-58.
- 27 Медынский, В.Г. Инновационный менеджмент: учебник / В.Г. Медынский. – М.: Инфра – М, 2007. – 295 с.
- 28 Мелюк, В.И. Производственный менеджмент: учебное пособие / В.И. Мелюк, А.М. Немчин. – СПб.: Питер, 2008. – 288 с.
- 29 Мескон, М.Х. Основы менеджмента: учебник / М.Х. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури. – М.: Дело, 2006. – 720 с.
- 30 Мильнер, Б.З. Теория организации: учебник / Б.З. Мильнер. – М.: Инфра – М, 2008. – 797 с.
- 31 Павлова Л. Н. Финансы предприятий: Учебник для вузов. - М: Финансы, ЮНИТИ, 2011.
- 32 Палей Т.Ф. Инновационный менеджмент: Учебное пособие. Изд. 2-е, перераб. доп. / Т.Ф. Палей; Казанский государственный финансово-экономический институт. - Казань: Изд-во "Фолиантъ", 2011. - 162 с.
- 33 Переверзев, М.П. Менеджмент: учебник для вузов / М.П. Переверзев, Н.А. Шайденко, Л.Е. Басовский.— М.: Инфра-М, 2006 .— 288с.
- 34 Петухова, С.В. Теория организации: учебное пособие / С.В. Петухова, П.В. Шеметов. – М.: Омега – Л, 2008. – 282 с.
- 35 Пошерстник, Н.В. Кадры предприятия: учебное пособие / Н.В. Пошерстник. – М.: Велби Проспект, 2008. – 488 с.
- 36 Предпринимательство: учебник для вузов / под ред. В.Я. Горфинкеля, Г.Б. Поляка, В.А. Швандера.- 4-е изд., доп. и перераб. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2008. – 735 с.
- 37 Прогнозирование и планирование в условиях рынка: Учеб. Пособие для вузов / Т. Г. Морозова, А. В. Пикулькин, В. Ф. Тихонов и др.; Под ред. Т. Г. Морозовой, А. В. Пикулькина. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.
- 38 Смирнова В. "Формирование концепции предпринимательского управления". // журнал "Проблемы теории и практики управления". - 2010г. - №4.-С.55-68.

- 39 Сотникова, С.И. Управление карьерой: учебное пособие для вузов / С.И. Сотникова. – М.: Инфра – М, 2001. – 408/ с.
- 40 Тебекин, А.В. Менеджмент организации: учебник для вузов / А.В. Тебекин, Б.С. Касаев .— М.: КноРус, 2007 .— 416с.
- 41 Фатхутдинов, Р.А. Производственный менеджмент: учебник для вузов / Р.А. Фатхутдинов .— 6-е изд. — СПб.: Питер, 2008 .— 496с.
- 42 Фатхутдинов, Р.А. Стратегический менеджмент: учебник для вузов / Р.А. Фатхутдинов .— 8-е изд., испр. и доп. — М.: Дело, 2007 .— 448с.
- 43 Шеремет А. Д., Сайфулин Р. С. Финансы предприятий. - М.: ИНФРА - М, 2010 г.
- 44 Шуляк П. Н. Финансы предприятий: Учебник. - М.: Издательский дом "Дашков и К", 2010.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения магистранты учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской и аналитической работы. В ходе практических занятий магистрант выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить

основные навыки в области прогнозирования деятельности предприятий общественного питания. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной аналитической, управленческой и исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистрантов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению стратегического прогноза деятельности предприятия общественного питания, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами планирования. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному фонду (корпус А - уровень 10) Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М314 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
**по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование
деятельности предприятий общественного питания»**
Технология продукции и организация общественного питания
Форма подготовки очная

Владивосток
2020

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	20.03.2021 03.04.2021	Подготовка рефератов	6	Микроэкзамен 1
2	17.04.2021 01.05.2021	Подготовка рефератов	7	Зачет
3	15.05.2021 29.05.2021	Подготовка рефератов	7	Микроэкзамен 2
4	12.05.2021	Подготовка презентации	16	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. refero — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с

формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с

анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается

преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Стратегическое планирование деятельности ресторана при гостинице.
2. Стратегическое планирование деятельности ПБО.
3. Стратегическое планирование деятельности ресторана с местом семейного досуга.
4. Стратегическое планирование деятельности предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
5. Стратегическое планирование деятельности предприятия «Столовая 3.0»
6. Стратегическое планирование деятельности кафетерий
7. Стратегическое планирование деятельности диетических столовых и кафе
8. Стратегическое планирование деятельности закусочных
9. Стратегическое планирование деятельности специализированных предприятий по производства полуфабрикатов



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование
деятельности предприятий общественного питания»
Технология продукции и организация общественного питания
Программа подготовки: Магистратура
Форма подготовки очная

Владивосток
2020

Паспорт ФОС

по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование
деятельности предприятий общественного питания»

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	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы стратегического бизнес планирования - формирование политики предприятия
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - бюджетирования предприятия - расчет сырья и материальных запасов - определение финансовых потоков - разработать конкурентоспособных концепций
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования материально технической базы предприятия. - навыками управления финансовыми потоками
ПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной компании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - 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	- методов определения порога рентабельности предприятия
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать экономической эффективности затрат - оценивать экономической эффективности ценовой политики - оценивать результативность компании в целом
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 амортизации вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки услуг, оказываемых посторонним организациям для вновь создаваемых технологических линий - навыками оценки затрат коммунальных услуг вновь создаваемых технологических линий

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Понятие прогнозирования и планирования Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования	ОПК-3	Знает теоретические основы стратегического бизнес планирования, формирование политики предприятия	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
	Умеет бюджетирования предприятия, расчет сырья и				

			материальных запасов, определение финансовых потоков, разработать конкурентоспособных концепций		
			Владеет навыками планирования материально технической базы предприятия, навыками управления финансовыми потоками		
2.	Планирование целей предприятия. Этапы и принципы планирования	ПК-6	Знает основы микс маркетинга	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
		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			
3.	Виды планирования. Методы планирования	ПК-13	Знает методов определения порога рентабельности предприятия	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-1 – итоговый тест
		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		
4.	Прогнозирование валового дохода на продукцию общественного питания	ПК-27, ПК-29, ПК-30	Знает теоретические основы инженерных расчетов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-1 – итоговый тест
			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		
5.	Прогнозирование спроса на	ПК-34	Знает основы планирования	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 24-

	<p>продукцию общественного питания</p>		<p>экономических показателей вновь создаваемых предприятий общественного питания</p>	<p>ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>26 Пр-1 – итоговый тест</p>
			<p>Умеет производить оценку вновь создаваемых технологических линий, разрабатывать проектные задания в соответствии с целью</p>		
			<p>Владеет навыками оценки затрат товароматериальных ценностей вновь создаваемых технологических линий, навыками оценки затрат на амортизации вновь создаваемых технологических линий, навыками оценки услуг, оказываемых посторонним организациям для вновь создаваемых технологических линий, навыками оценки затрат услуг вновь создаваемых технологических линий</p>		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование
деятельности предприятий общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	знает (пороговый уровень)	теоретические основы стратегического бизнес-планирования, формирование политики предприятия	Знание формирования политики предприятия	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов планирования, которые изучил и освоил магистрант	45-64
	умеет (продвинутый)	рассчитывать бюджет предприятия	Умение рассчитывать расход сырья и материальных запасов, определение финансовых потоков	Способность разработать конкурентоспособные концепции	65-84
	владеет (высокий)	навыками планирования материально-технической базы предприятия	Инструменты, методы и методиками управления финансовыми потоками	Способность точно применять экономических показателей устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные расчеты и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100

ПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок	знает (пороговый уровень)	основы маркетинга	знание основных понятий маркетинга и микс маркетинга; знание методов исследований, знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов маркетинговых исследований; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	производить выбор необходимого направления продвижения в рынке, оценивать характер и бюджет рекламной компании	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы маркетинговых исследований, умение представлять результаты исследований	Способность проводить конкурентный анализ и оценивать стейкхолдеров	65-84
	владеет (высокий)	методами и приемами продвижения товара и услуг на рынок навыками оценки внешних и внутренних условий	Владение способностью сформулировать задание по маркетинговому исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов исследований	Способность сформулировать задание по маркетинговому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-13	знает	методы	Знание	Способность	45-64

<p>способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>определения порога рентабельности предприятия</p>	<p>основных понятий и терминологий по методикам определению критической точки рентабельности ; знание методик составления графических и математических способов определения порог рентабельности ; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для составления прогнозирования рентабельности предприятия</p>	<p>раскрыть суть методов составления графических и математических способов определения порог рентабельности;- способность обосновать актуальность составления прогнозирования рентабельности предприятия</p>	
	<p>умеет (продвинутой)</p>	<p>оценивать экономическую эффективность затрат, оценивать экономическую эффективность ценовой политики оценивать результативность компании в целом</p>	<p>Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы повышения эффективности предприятия, и внедрять их на предприятиях общественного питания</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками разработки КРІ, навыками управления затратами навыками управление</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательн</p>	<p>Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием</p>	<p>85-100</p>

		финансовым и ресурсами компании	ости разработки КРІ; способность управления затратами навыками управление финансовыми ресурсами компании	КРІ, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-33 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	знает (пороговый уровень)	теоретические основы инженерных расчетов	Знание основных способов проведения инженерных расчетов	способность раскрыть суть проведения инженерных расчетов	45-64
	умеет (продвинутый)	произвести технологический расчет необходимого оборудования, использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	навыками составления производственной программы предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки производственной программы	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием нормативных данных при планировании объектов	85-100

		навыками использован ия нормативны х данных при планирован ии объектов общественн ого питания	предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности	общественного питания	
ПК-34 способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	знает (порогов ый уровень)	основы планирован ия экономичес ких показателей вновь создаваемых предприят ий общественн ого питания	теоретические основы планирования экономических показателей	способность раскрыть суть прогнозирования и планирования деятельности предприятий общественного питания	45-64
	умеет (продвин утый)	производить оценку вновь создаваемых технологиче ских линий, разрабатыва ть проектные задания в соответствии и с целью	использовать проектные задания в соответствии с целью	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	оценивать затрат товарматер иальных ценностей вновь создаваемых технологиче ских линий, навыками оценки затрат на амортизаци и вновь создаваемых технологиче ских линий, навыками	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательн ости разработки оценки экономических показателей предприятий общественного питания в целом и в отделах в	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием нормативных данных при планировании и проектирования объектов общественного питания	85-100

		оценки услуг, оказываемы х посторонни м организация м для вновь создаваемых технологиче ских линий	частности		
--	--	--	-----------	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания и способности по разработке эффективной стратегии и формирование политики предприятия; пути обеспечения предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разработке новых конкурентоспособных концепций; оценки рынка сбыта; разработке брэнда и организация рекламной компании по продвижению товара и услуг на рынок; оценка результативность экономической деятельности; применение методики инженерных расчетов, необходимые для стоимостную оценку рентабельности и эффективности предприятий общественного питания.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого сформированы знания по разработке эффективной стратегии и формирование политики предприятия; пути обеспечения предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разработке новых конкурентоспособных концепций; оценки рынка сбыта; разработке брэнда и организация рекламной компании по продвижению товара и услуг на рынок; оценка результативность экономической деятельности; применение методики инженерных расчетов, необходимые для стоимостную оценку рентабельности и эффективности предприятий общественного питания.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания, у которого сформированы знания по разработке эффективной стратегии и формирование политики предприятия; пути обеспечения предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разработке новых конкурентоспособных концепций; оценки рынка сбыта; оценка результативность экономической деятельности;
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи курса
2. Видения и миссии компании
3. Формулирование идеи создания компании
4. Проблема, разрыв, решение
5. Планирование целей предприятия предприятий общественного питания
6. Планирования задач в соответствии с целью
7. Определение пути добывание финансовых потоков
8. Определение источников капитала (собственные, заемные)
9. Планирование действий по превращению пассив в оборотные и вне оборотные активы.
10. Создание операционной поток наличности и возвращение долгов
11. Внешний анализ деятельности предприятий общественного питания
12. Стейкхолдеры и их значения при организации деятельности предприятий общественного питания.
13. Рол конкурентного анализа при планирования деятельности предприятий общественного питания.
14. Внутренний анализ деятельности предприятий общественного питания.
15. Рассмотрение альтернативных стратегий развития предприятий общественного питания.
16. Выбор определенной стратегии.
17. Бизнес модель
18. Формулирование «Ценностное предложение»
19. Блоки бизнес модели
20. Планирования повышения экономической эффективности предприятий общественного питания

21. Планирование затрат предприятий общественного питания
22. Прогнозирование валового дохода на продукцию общественного питания
23. Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания

Итоговый тест

1. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности ресторана при гостинице».
2. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности ПБО».
3. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности ресторана с местом семейного досуга».
4. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
5. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности предприятия «Столовая 3.0»
6. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности кафетерий».
7. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности диетических столовых и кафе»
8. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности закусочных»
9. Презентация по теме «Стратегическое планирование деятельности специализированных предприятий по производства полуфабрикатов»

II. Оценочные средства для текущей аттестации **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной

аналитической и исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для собеседования

**по дисциплине «Стратегическое планирование и прогнозирование
деятельности предприятий общественного питания»**

1. Формулирование видения и миссии компании
2. Формулирование идеи создания компании
3. Формулирование проблему
4. Формулирование разрыва

5. Формулирование решение
6. Формулирование миссии
7. Планирование целей предприятия предприятий общественного питания
8. Планирования задач
9. Определение пути добывание финансовых потоков
10. Определение источников капитала (собственные, заемные)
11. Планирование действий по превращению пассив в оборотные и вне оборотные активы
12. Создание модель создание операционной поток наличности и возвращение долгов
13. Определение миссии организации.
14. Внешний анализ деятельности предприятий общественного питания. Создание таблицы стейкхолдеров.
15. Конкурентный анализ
16. Внутренний анализ деятельности предприятий общественного питания.
17. Формулирование целей предприятий общественного питания
18. Рассмотрение альтернативных стратегий развития предприятий общественного питания. Формулирование «Ценностное предложение»
19. Выбор определенной стратегии.
20. Создание бизнес модель компании
21. Прогнозирование валового дохода на продукцию общественного питания
22. Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную

литературу.

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.