

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания

Шифр и направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки: Технологии ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания

Кафедра-разработчик рабочей программы Сервиса и индустрии питания

Год набора 2021

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
5	108/3	6	8	90	-	Зачет с оценкой (4)
Итого	108/3	6	8	90	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Рабочую программу составил(и): к.э.н., доцент БальН.В. 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий



подпись

Удотова Ольга Анатольевна

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись



Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022 - 2023 учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 2022 г. В программу внесены дополнения и(или)
изменения.

Заведующий _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2023 - 2024 учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 2023 г. В программу внесены дополнения и(или)
изменения.

Заведующий _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2024 - 2025 учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 2024 г. В программу внесены дополнения и(или)
изменения.

Заведующий _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2025 - 2026 учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 2025 г. В программу внесены дополнения и(или)
изменения.

Заведующий _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2026 - 2027 учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 2026 г. В программу внесены дополнения и(или)
изменения.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов стратегического планирования производства продукции общественного питания и методов организации предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- углубленное изучение теоретических основ в области стратегического планирования;
- анализ влияния системы принятия решений на рынок общественного питания;
- навыки внедрения предприятия общественного питания в конкурентную среду;
- умение выбирать организационные формы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания;
- умение разрабатывать ресторанный продукт, применяя стратегии планирования.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)	
ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	Организационно-управленческая практика Сервисная деятельность Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Экономика предприятий общественного питания Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
Универсальные компетенции	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Кухни народов мира Организационно-управленческая практика Технология и организация диетического питания Правоведение Технологическая практика Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Основы проектной деятельности
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	Экономическая культура и финансовая грамотность Индустриальные технологии и инновации в общественном питании

жизнедеятельности	<p>Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>Бизнес-планирование в общественном питании</p> <p>Управление ресторанным бизнесом</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Организационно-управленческая практика</p> <p>Экономика и управление социальным питанием</p>
-------------------	---

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	<p>Знать: знать основные направления, концепции, проблемы современных направлений ресторанного дела</p> <p>Уметь: принимать решения в рамках поставленной задачи стратегического управления и планирования на предприятиях питания</p> <p>Владеть: владеть навыками отбора оптимальных способов решения поставленных задач при операционном управлении предприятия питания</p>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	<p>Знать: инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистику, антикризисное управление предприятием питания.</p> <p>Уметь: уметь разрабатывать план, прогнозировать, организовывать, координировать, мотивировать деятельность предприятий общественного питания</p> <p>Владеть: владеть навыками анализа, контроля и учета на предприятиях общественного питания</p>

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p>	<p>Знать: Оптимальное управление, эффективное управление, рациональное управление на предприятиях питания Уметь уметь пользоваться системой экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Владеть: владеть навыками финансового управления предприятиями питания</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Знать: знать базовые принципы функционирования экономики предприятия питания Уметь уметь понимать процесс взаимодействия предприятия общественного питания с органами управления. Владеть: владеть навыками маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей.</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Знать: знать финансовые инструменты для управления операционной деятельностью предприятия питания Уметь уметь контролировать экономические и финансовые риски предприятия общественного питания Владеть: владеть навыками эффективного управления затратами на предприятиях общественного питания</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знать: знать методы применения экономического и финансового планирования на предприятиях общественного питания Уметь уметь применять методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей предприятия питания Владеть: владеть навыками принятия экономических решений с целью оптимизации затрат на предприятиях общественного питания</p>

<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания</p>	<p>Знать: принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: организовывать процесс управления структурными подразделениями предприятия общественного питания Владеть: навыками управления структурными подразделениями предприятиями общественного питания</p>
<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>Знать: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений предприятия общественного питания Уметь: взаимодействовать с потребителями, сторонними организациями и контролирующими органами предприятий общественного питания Владеть: навыками управления операционной деятельностью предприятия питания</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раз-дела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы		
			Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий	17	2	-	15
2.	Сущность стратегического управления и планирования	17	2	-	15
3.	Виды стратегического управления	12	-	2	10
4.	Этапы стратегического управления	12	-	2	10
5.	Типы стратегий	12	-	2	10
6.	Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием общественного питания	14	2	2	10
7.	Контрольная работа	20	-	-	20
	Зачет с оценкой	4	-	-	-
ИТОГО		104	6	8	90

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий	<p>Предмет, задачи и содержание курса, значение дисциплины в подготовке специалистов высшего профессионального образования; взаимосвязь с другими дисциплинами; организационные формы проведения занятий: лекции, семинарские занятия, деловые игры, экскурсии.</p> <p>Современное состояние и тенденции развития предприятий общественного питания; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка общественного питания.</p> <p>Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами и сложившаяся в современных условиях. Взаимосвязь и отличительные</p>

		признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостей, ассортимент выпускаемой продукции, вместимость, форма обслуживания.
2.	Сущность стратегического управления и планирования на предприятиях питания	Характеристика внешней среды: бизнес, власть, общество. Виды управления – стратегическое, операционное, административное. Управление по видам деятельности: инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистика, антикризисное управление. Сущность и содержание функций управления. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации. Производственно-торговая и организационная структура предприятий общественного питания. Принципы организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
3.	Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием	Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	Виды стратегического управления	подготовка докладов, рефератов, презентаций
2.	Этапы стратегического управления	подготовка докладов, рефератов, презентаций
3.	Типы стратегий	подготовка докладов, рефератов, презентаций
4.	Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием общественного питания	подготовка докладов, рефератов, презентаций.

4.1.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

Таблица 4.4 Распределение самостоятельной работы студентов по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
-------	------------------------------	--

1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
2.	Сущность стратегического управления и планирования	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
3.	Виды стратегического управления	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
4.	Этапы стратегического управления	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
5.	Типы стратегий	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
6.	Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием общественного питания	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
7.	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

4.1.5 Интерактивные формы занятий (не предусмотрены)

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. – 8-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 448 с. - ISBN 978-5-394-02351-4 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/511993> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Гатина, Л. И. Стратегическое планирование развития предприятия : учебно-методическое пособие / Л. И. Гатина. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2012. – 144 с. – 978-5-7882-1339-2. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/62291.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. А. Казакевич. – Санкт-Петербург : Интермедия, 2015. – 186 с. – 978-5-4383-0039-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/30207.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Молокова, Е. И. Планирование деятельности предприятия : учебное пособие / Е. И. Молокова, Н. П. Коваленко. – 2-е изд. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 194 с. – 978-5-4487-0418-5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/79780.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Руденко Л.Г. Планирование и проектирование организаций : учебник для бакалавров/Л.Г.Руденко - Москва : Дашков и К, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Учебные издания для бакалавров) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02497-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/515756> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Савкина Р. В. Планирование на предприятии / Савкина Р.В., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 320 с.: ISBN 978-5-394-02343-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415257> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Семиглазов, В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / В. А. Семиглазов. – Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. – 164 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Смирнова, Е. В. Стратегическое планирование на предприятии. Инструменты реализации : монография / Е. В. Смирнова, М. А. Чекалина, Е. В. Чмышенко. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 212 с. – 978-5-7410-1556-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/69950.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Ушакова, О. А. Стратегическое планирование : учебное пособие / О. А. Ушакова, О. А. Иневатова, С. А. Дедеева. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 258 с. – 978-5-7410-1342-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/54161.html> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.3. Программное обеспечение, Интернет ресурсы, электронные библиотечные системы

Обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Текст : электронный.
2. Science Direct : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Сущность и функции рыночного планирования
2. Управленческий цикл деятельности предприятия общественного питания
3. Внутрихозяйственное планирование деятельности предприятия общественного питания
4. Планирование развития потенциала предприятия общественного питания
5. Планирование и фиксирование капитальных вложений предприятия общественного питания
6. Сетевые методы планирования деятельности предприятия общественного питания
7. Планирование производства и реализации продукции предприятия общественного питания
8. Планирование издержек производства и цен предприятия общественного питания
9. Финансовое планирование деятельности предприятия общественного питания
10. Бизнес-планирование проектов предприятия общественного питания
11. Оперативное планирование производства предприятия общественного питания
12. Организация планирования на предприятии общественного питания
13. Планирование производственной мощности предприятия общественного питания
14. Стратегическое планирование деятельности предприятия общественного питания
15. Методика планирования при организации нового предприятия сферы общественного питания
16. Особенности управленческого плана предприятия общественного питания
17. Общий алгоритм разработки, структура и содержание типового управленческого плана предприятия общественного питания
18. Виды разделов типового бизнес-плана: аналитические, ключевые, приложения; их структура и содержание
19. Анализ бизнес-среды предприятия общественного питания
20. Формирование ассортимента товаров и услуг предприятия общественного питания

21. План финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания
22. Метод оценки срока окупаемости инвестиций. Метод чистого дисконтированного дохода. Метод внутренней нормы доходности
23. Сущность понятия «риск» и «неопределенность». Видовое разнообразие рисков
24. Зональность риска: особенности и место в системе управленческого решения предприятия быстрого питания.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и *практических* занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к *практическим* занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к *практическим* занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену/зачету с оценкой/зачету.

При подготовке к *зачету с оценкой* следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На *зачете с оценкой* студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на *зачете с оценкой* студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;

- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;

- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещений для курсового проектирования, СРС;

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;

- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Приводится перечень мер по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов;
- презентационная техника кафедры (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее:

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;
- рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

Основная форма занятий – лекции и практические занятия. Кроме того, предполагается большая часть самостоятельной работы студентов по освоению теоретического материала. В процессе аудиторных занятий задействуются преимущества новейших мультимедийных технологий (проектор, ноутбук, экран).

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows
2	Microsoft Office

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

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

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

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с

использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

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

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов стратегического планирования производства продукции общественного питания и методов организации предприятий общественного питания.
Содержание дисциплины	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий Сущность стратегического управления и планирования Виды стратегического управления Этапы стратегического управления Типы стратегий Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием
Формируемые компетенции (коды)	УК-2, УК-10, ПКУВ-2

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты;</p> <p>УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ;</p> <p>УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты;</p> <p>УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;</p> <p>УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски;</p> <p>УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;</p> <p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания;</p> <p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Кухни народов мира; Организационно-управленческая практика; Сервисная деятельность; Технология и организация диетического питания; Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд; Экономика предприятий общественного питания; Анализ и диагностика финансово- хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Правоведение; Технологическая практика; Экономика и управление социальным питанием; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Основы проектной деятельности; Экономическая культура и финансовая грамотность</p>
Образовательные технологии	<p>Лекционные занятия, Практические занятия, срс</p>
Форма промежуточной аттестации	<p>Зачет с оценкой</p>