

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.
(подпись) (ФИО)
«26»мая 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ
экономической деятельности
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

магистр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями)

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	ПКв-3 Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания	ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания
2	ПКв-4	ПКв-4 – Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД2 _{ПКв-4} Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания	Знает: приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры. Умеет: способен осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды Владеет: навыками обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания посредством обработки и анализа информации, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу
ИД2 _{ПКв-4} Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в	Знает: экономические показатели эффективности от внедрения новой продукции и деятельности предприятия общественного питания Умеет: способен проводить оценку эффективности внедрения продукции персонифицированного, функционального и диетического

т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	назначения для увеличения эффективности деятельности предприятия питания Владеет: навыками определения экономических показателей предприятия на основе внедрения продукции персонифицированного, функционального и диетического назначения
--	---

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО/СПО

Дисциплина относится к *вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений* – дисциплины по выбору Блока 1 ООП. Дисциплина является не обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: *Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса, Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса, Брендирование.*

Дисциплина является предшествующей для изучения: *Производственная практика, технологическая практика, Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 6 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	216	216
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	54,05	54,05
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Практические/лабораторные занятия	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	34	34
Консультации текущие	1,05	1,05
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	128,15	128,15
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	25,5	25,5
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	51	51
Домашнее задание	21,65	21,65
РПР	30	30
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, акад. ч
1	Основы бизнес-планирования в организации общественного питания	Определение бизнес-плана и его роль в современном предпринимательстве. Цели, задачи, функции и принципы бизнес- планирования. Участники процесса бизнес- планирования. Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу. Структура бизнес- плана. Общие требования к бизнес-плану. Организация процесса бизнес- планирования на предприятиях питания.	15
2	Методика подготовки бизнес-плана и расчета экономической эффективности деятельности организации общественного питания	Титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции.	31
		Исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга.	31
		План производства, организационный план	31
		Финансовый план, финансовая стратегия, риск-менеджмент	31
3	Стратегическое управление предприятиями и анализ экономической деятельности общественного питания и ресторанного сервис	Сущность и задачи стратегического управления. Принципы стратегического управления. Этапы процесса стратегического управления. Эффективность стратегического менеджмента. Оценка эффективности внедрения продукции персонализированного, функционального и диетического назначения для увеличения эффективности деятельности предприятия питания.	39,95
	<i>Консультации текущие</i>		1,05
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2
	<i>Зачет, экзамен</i>		0,2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические/ лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Основы бизнес-планирования в организации общественного питания	2	4	9
2	Методика подготовки бизнес-плана в организации общественного питания	10	24	90
n	Стратегическое управление предприятиями и анализ экономической деятельности общественного питания и ресторанного сервис	5	6	28,95
	<i>Консультации текущие</i>		1,05	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Зачет, экзамен</i>		0,2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
-------	---------------------------------	-----------------------------	---------------------

1	Основы бизнес-планирования в организации общественного питания	Определение бизнес-плана и его роль в современном предпринимательстве. Цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования. Участники процесса бизнес-планирования. Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу. Структура бизнес-плана. Общие требования к бизнес-плану. Организация процесса бизнес-планирования на предприятиях питания.	2
2	Методика подготовки бизнес-плана организации общественного питания	Титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции.	2
		Исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга.	2
		План производства, организационный план	2
		Финансовый план, финансовая стратегия, риск-менеджмент	4
3	Стратегическое управление предприятиями и анализ экономической деятельности общественного питания и ресторанного сервиса	Сущность и задачи стратегического управления. Принципы стратегического управления. Этапы процесса стратегического управления. Эффективность стратегического менеджмента. Оценка эффективности внедрения продукции персонализированного, функционального и диетического назначения для увеличения эффективности деятельности предприятия питания.	5

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Основы бизнес-планирования в организации общественного питания	Определение бизнес-плана и его роль в современном предпринимательстве. Цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования. Участники процесса бизнес-планирования. Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу.	2
		Структура бизнес-плана. Общие требования к бизнес-плану. Организация процесса бизнес-планирования на предприятиях питания.	2
2	Методика подготовки бизнес-плана организации общественного питания	Титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции.	6
		Исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга.	6
		План производства, организационный план	6
		Финансовый план, финансовая стратегия, риск-менеджмент	6

3	Стратегическое управление предприятиями и анализ экономической деятельности общественного питания и ресторанного сервиса	Сущность и задачи стратегического управления. Принципы стратегического управления. Этапы процесса стратегического управления. Эффективность стратегического менеджмента.	3
		Оценка эффективности внедрения продукции персонализированного, функционального и диетического назначения для увеличения эффективности деятельности предприятия питания.	3

5.2.3 Лабораторный практикум *не предусмотрен*

5.2.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Основы бизнес-планирования в организации общественного питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	1
2	Методика подготовки бизнес-плана в организации общественного питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	9,5
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	47
		Домашнее задание	13,7
		РПР	20
3	Стратегическое управление предприятиями и анализ экономической деятельности общественного питания и ресторанного сервиса	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	3
		Домашнее задание	7,95
		РПР	10

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

- Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании: учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167637> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Стратегическое планирование и бизнес-план : учебное пособие / В. В. Дорофиенко, Р. В. Ободец, С. В. Захаров, Я. В. Ободец. — Донецк : ДОНАУИГС, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-907158-49-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225824> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93553> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

4. Бизнес-планирование [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.З. Черняк [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 591 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10492.html>
5. Орлова П.И. Бизнес-планирование [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Орлова П.И.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», 2012.— 193 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10551.html>
6. Сизова Д.А. Бизнес-планирование в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Сизова Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский новый университет, 2010.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21264.html>
7. Периодические издания
8. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
9. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
10. Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»
11. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для практических работ. Методические указания для самостоятельной работы студентов. Бизнес-планирование [Электронный ресурс]: задания и методические указания для СРС / Воронеж. гос. ун-т инж. технолог.; сост. О.Г. Стукало, И.Е. Устюгова. - Воронеж: ВГУИТ, 2015. – 24 с. – <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1597>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

«электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;

«компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График, информационные справочные системы MicrosoftWindows 7 (64 разрядная), Microsoft Office 2007 Professional, компьютерная справочно-правовая система "Консультант Плюс", AdobeReaderXI).

«сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения лекций, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий предусмотрены учебно-наглядные пособия, презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Перечень материально-технического обеспечения дисциплины представлен в образовательной программе.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет _____ зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	1 семестр
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	216	216
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	54,05	54,05
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические/лабораторные занятия	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	34	34
Консультации текущие	0,25	0,25
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	128,15	128,15
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	25,5	25,5
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	51	51
Домашнее задание	21,65	21,65
РПР	30	30
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

**АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины**

Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонализации, индустриализации питания	ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания
2	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения)	ИД2 _{ПКв-4} Определяет экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения)

Содержание разделов дисциплины.

Содержание разделов дисциплины: Методические основы бизнес-планирования. Структура бизнес-плана, алгоритм его разработки. Характеристика (описание) предприятия. Анализ состояния и тенденции развития отрасли, методы анализа отраслевого рынка на основе сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий. Характеристика (описание) продукции (услуги). Обоснование рыночного потенциала проектируемой продукции (услуги). Анализ рынков сырьевых и материальных ресурсов, анализ рынков сбыта. Конкурентоспособность предприятия (потенциал предприятия), конкурентоспособные концепции развития предприятий общественного питания. Методы оценки конкурентоспособности предприятий. План производства. Система контроля качества продукции (услуг). Маркетинговый план. Организационный план с использованием законодательной и нормативной базы, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания. Структура управления предприятием. Финансовый план и стратегия финансирования. Оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения). Анализ безубыточности предприятия. Риски и страхование.