

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра Сервиса и гостиничного дела



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Л.А.Омельянович

2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ
В ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(шифр и название укрупненной группы)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и название направления подготовки)

Магистерская программа _____
(название профиля)

Специализация _____
(название специализации)

Институт, факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения (очная, заочная) 1 курс (ОФО), 1 (ЗФО)

Учебный год 2018 - 2019 учебный год

Донецк
2018

**Стратегический менеджмент в предприятиях
ресторанного хозяйства**

Рабочая программа _____ для студентов
(название учебной дисциплины)

**19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

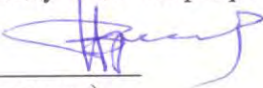
по направлению подготовки _____

магистерская программа _____

"19" июня 2018 года № 35 - 11 с.

Разработчики: Заремба В.П., кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Сервиса и гостиничного дела
Протокол от 19 июня 2018 года № 35
Заведующий кафедрой



(подпись)

Заремба П.А.

(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:
И.О. Декана факультета Ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

Крылова Л.В.

(фамилия и инициалы)

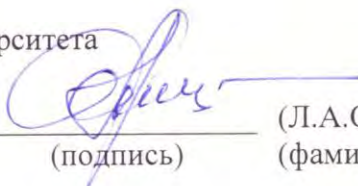


Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года N 1

" " 20 года

Председатель



(подпись)

(Л.А.Омельянович)

(фамилия и инициалы)

© Заремба В.П., 2018 год
© ГО ВПО ДонНУЭТ имени Михаила
Туган-Барановского, 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательный уровень	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество кредитов о/ф/о ECTS – 3 з/ф/о - 3	Направление подготовки 19.04.04 «Технология производства и организация общественного питания» (шифр и название)	Базовая учебная дисциплина М.1.В.8	
Модулей - 1	Магистрская программа	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		I - й	I - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания		Семестр	
Общее количество часов – о/ф/о – 108, з/ф/о - 108		2 - й	2 - й
Недельных часов для дневной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы студента - 4	Образовательный уровень магистр	Лекции	
		9 час.	12 час.
		Практические, семинарские	
		27 час.	6 час.
		Лабораторные	
		-	-
		Самостоятельная работа	
72 час.	90 час.		
Индивидуальные задания: - час.			
Вид контроля: зачет			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **36/72**

для заочной формы обучения – **18/90**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: выработка умения использования различных подходов, приемов и методов к формированию и реализации стратегии развития предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса на основе всестороннего анализа всех существенных факторов.

Задачи: изучение подходов к формированию стратегии, типов стратегии и инструментов ее построения и реализации; ознакомление с понятием конкурентно способности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса в системе рыночных отношений и изучение факторов, влияющих на силу конкурентной борьбы; изучение принципов формирования экономической стратегии предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и составляющих экономической стратегии;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ООП учебная дисциплина М.1.В.8 «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства» относится к дисциплинам профессионального цикла.

При ее освоении используются знания следующих дисциплин: «Менеджмент», «Организация ресторанного хозяйства». Для успешного овладения материалом студент должен знать особенности ресторанной деятельности, особенности управленческой деятельности в ресторанном хозяйстве, а также уметь решать управленческие задачи.

Освоение дисциплины позволит студентам овладеть знаниями форм и методов организации эффективного менеджмента объединений предприятий ресторанного хозяйства и умениями решать проблемные ситуации в процессе менеджмента корпораций.

Осваивается во 2 семестре 1 курса в объеме: лекции – 9 часов, практические занятия – 27 часов, самостоятельная работа – 72 часа, заканчивается зачетом.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

– готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

– способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

– способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

– способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

– способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

– готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

– способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприя-

тия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

– способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

– способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

– готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

– способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

– способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28);

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: подходы к формированию стратегии; типы стратегии и инструменты ее построения; факторы, влияющие на силу конкурентной борьбы; основные понятия, принципы и процессы стратегического управления организацией; принципы формирования экономической стратегии компании и составляющие экономической стратегии.

уметь: уметь использовать получение знания на практике.

владеть:

- применением стандартов в ресторанной деятельности;
- навыками стратегического управления;
- методами разработки стратегий предприятий ресторанного бизнеса;
- приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, прогнозирования и планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- методикой разработки управленческих решений и оценки полученных результатов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Сущность и основные понятия стратегического управления

Тема 1. Основные понятия и элементы стратегического менеджмента

Тема 2. Стратегическая установка — миссия и цели компании

Тема 3. Содержание корпоративной стратегии

Смысловой модуль 2. Выбор и обоснование рыночной стратегии

Тема 4. Стратегический анализ

Тема 5. Подходы к разработке стратегии компании

Тема 6. Модели стратегического планирования

Смысловой модуль 3. Разработка и реализация рыночной стратегии

Тема 7. Процесс разработки стратегии компании

Тема 8. Особенности разработки стратегии компании

Тема 9. Задачи и инструментарий реализации стратегии

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Сущность и основные понятия стратегического управления												
Тема 1. Основные понятия и элементы стратегического менеджмента	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 2. Стратегическая установка — миссия и цели компании	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 3. Содержание корпоративной стратегии	12	1	3			8	14	2	2			10
Итого по смысловому модулю 1	36	3	9			24	36	4	2			30
Смысловой модуль 2. Выбор и обоснование рыночной стратегии												
Тема 4. Стратегический анализ	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 5. Подходы к разработке стратегии	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 6. Модели стратегического планирования	12	1	3			8	14	2	2			10
Итого по смысловому модулю 2	36	3	9			24	36	4	2			30
Смысловой модуль 3. Разработка и реализация рыночной стратегии												
Тема 7. Процесс разработки стратегии компании	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 8. Особенности разработки стратегии компании	12	1	3			8	11	1	-			10
Тема 9. Задачи	12	1	3			8	14	2	2			10

и инструментальной реализации стратегии												
Итого по смысловому модулю 3	36	3	9			24	36	4	2			30
Всего часов	108	9	27			72	108	12	6			90

5. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Процесс стратегического менеджмента	3	-
2	Стратегические цели компании	3	-
3	Проведение PEST анализа макросреды	3	2
4	Анализ внутренней среды компании	3	-
5	Определение основных конкурентов	3	-
6	Анализ стратегических направлений бизнеса компании	3	2
7	Выбор и обоснование рыночной стратегии	3	-
8	Конкурентные стратегии компании	3	-
9	Организационные изменения в поддержку реализации стратегии	3	2
Всего:		27	6

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Процесс стратегического менеджмента	8	10
2	Стратегические цели компании	8	10
3	Проведение PEST анализа макросреды	8	10
4	Анализ внутренней среды компании	8	10
5	Определение основных конкурентов	8	10
6	Анализ стратегических направлений бизнеса компании	8	10
7	Выбор и обоснование рыночной стратегии	8	10
8	Конкурентные стратегии компании	8	10
9	Организационные изменения в поддержку реализации стратегии	8	10
Всего:		72	90

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Заремба В.П., Стратегический менеджмент: Электронный конспект лекций / В.П. Заремба, – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 125 с.
2. Заремба В.П., Стратегический менеджмент: методические указания для проведения практических занятий / В.П. Заремба, – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 51 с.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Реферативно-аналитические работы:

1. Роль стратегического менеджмента в постиндустриальную эпоху.
2. Объекты, уровни и методы стратегического управления.
3. Оценка нестабильности внешней среды и выбор системы управления фирмой (корпорацией).
4. Стратегическое управление и государственное регулирование экономики.
5. Процесс (этапы) стратегического управления организацией.
6. Исследование и классификация стратегий организации.
7. Стратегический анализ внешней среды фирмы.
8. Стратегический анализ внутренней среды фирмы.
9. Стратегический анализ издержек и цепочка ценностей.
10. Анализ конкурентного преимущества фирмы.
11. Прогнозирование внешней среды фирмы.
12. Анализ и прогнозирование общей ситуации в отрасли и конкуренции в ней.
13. Определение целей организации. Построение и оценка дерева целей организации.
14. Анализ факторов, формирующих стратегию.
15. Стратегия и конкурентное преимущество.
16. Сравнительный анализ разных стратегий фирмы.
17. Анализ стратегий на разных этапах жизненного цикла отрасли.
18. Стратегии конкуренции на международных рынках.
19. Стратегические альянсы.
20. Разработка и обоснование стратегии организации (корпорации, фирмы, предприятия, банка, страховой компании, университета и др. коммерческих и некоммерческих организаций).
21. Реализация стратегий организации: программы, бюджеты, бизнес-планы и т.д. Программные методы реализации стратегии организации.
22. Разработка корпоративной стратегии фирмы.
23. Стратегия диверсификации корпорации.
24. Стратегия восстановления, экономии и реструктуризации портфеля фирмы.
25. Стратегия транснациональной диверсификации корпорации.
26. Комбинированные стратегии диверсификации.
27. Разработка деловой стратегии фирмы (стратегии бизнеса, конкурентной стратегии).
28. Стратегия низких издержек фирмы.
29. Стратегия дифференциации фирмы.
30. Стратегия оптимальных издержек фирмы.
31. Стратегия фокусирования фирмы.
32. Стратегия инноваций организации.
33. Стратегия быстрого реагирования.
34. Стратегия вертикальной интеграции.
35. Наступательная стратегия фирмы.
36. Оборонительная стратегия фирмы.
37. Разработка функциональной стратегии фирмы.

38. Маркетинговая стратегия организации.
39. Стратегия ценообразования организации.
40. Инвестиционная стратегия организации.
41. Финансовая стратегия организации.
42. Товарная стратегия фирмы.
43. Разработка стратегии развития региона.
44. Разработка бизнес-плана фирмы.
45. Разработка стратегического плана фирмы.
46. Стратегический анализ диверсифицированных компаний.
47. Оценка диверсифицированного портфеля с использованием матричного анализа.
48. Стратегия и организационная структура фирмы.

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Для дифференцированного зачета

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в баллах
Смысловый модуль № 1			Смысловый модуль № 2			Смысловый модуль № 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	10	10	10	10	20	100

T1, T2, T3 – смысловой модуль №1

T4, T5, T6 – смысловой модуль №2

T7, T8, T9 – смысловой модуль №3

10. Шкала оценивания: национальная и ECTS

Сума баллов за все виды учебной дея- тельности	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале
		для экзамена, диф. зачета, курсовой работы, практики
90 – 100	A	отлично
80 – 89	B	хорошо
75 – 79	C	хорошо
70 – 74	D	удовлетворительно
60 – 69	E	удовлетворительно
35 – 59	FX	неудовлетворительно с возможностью повторной пере- сдачи
0 – 34	F	неудовлетворительно с обязательным повторным изуче- нием дисциплины

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Гергерт Д.В. Стратегический менеджмент. Учебно-методическое пособие. – Пермь, 2008 – 162с.
2. Виханский О.С. Стратегическое управление: Учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Гардарика, 1998. – 296 с.
3. Гольдштейн Г.Я. Стратегический менеджмент. Конспект лекций. Таганрог: Изд-во ТРТУ, 1995. 93 с.

Дополнительная

1. Справочник предпринимателя. [Текст] - Х.:Консульт, 2008. - 256 с.
2. Энциклопедия частного предпринимателя. [Текст] - Х. : Фактор, 2009. - 1088 с.
3. Справочник потребителя.[Текст] - Х. : Фактор, 2007. - 448с.

12. ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ!

1. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education>
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Официальный сайт Донецкой Народной Республики [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://dnr-online.ru/>
2. Министерство молодежи, спорта и туризма ДНР [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://vk.com/club82287460>
3. Портал про гостиничный бизнес ProHotel.ru [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://prohotel.ru>

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория (3534). Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

15. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совмещателей мест основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Заремба Вячеслав Павлович	Доцент кафедры маркетинга и коммерческого дела	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2010, специальность: «Менеджмент организации» квалификация: «Менеджер»	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2010, специальность: «Менеджмент организации» квалификация: «Менеджер»	Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Защищена диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук диплом ДК № 020505 от 03.04.2014 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»