

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный химико-фармацевтический университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.09 Общий и стратегический менеджмент**

Направление подготовки:	19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Профиль подготовки::	Разработка инновационных биотехнологий для пищевой промышленности
Форма обучения:	очная

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия

ОПК-1.1 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

Знать:

ОПК-1.1/Зн2 Знать основы целеполагания, планирования и организации трудовой деятельности персонала, занятого в сфере производства и обеспечения качества функциональных и/или специализированных продуктов питания.

Уметь:

ОПК-1.1/Ум2 Уметь осуществлять рациональное делегирование полномочий и использовать основные стили управления персоналом.

Владеть:

ОПК-1.1/Нв1 Владеть основами проектирования педагогической деятельности на основе научных исследований и технических разработок в области производства и обеспечения качества пищевых продуктов функционального или специального назначения.

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения

ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия в рамках стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Знать:

ОПК-2.1/Зн1 Знать основные методы стратегического анализа.

Уметь:

ОПК-2.1/Ум1 Уметь находить информацию о российском рынке функциональных и специализированных пищевых продуктов, необходимую для разработки и принятия обоснованных стратегических решений.

ОПК-2.1/Ум2 Уметь анализировать внутреннюю и внешнюю среду предприятия по выпуску функциональных и/или специализированных продуктов питания, проводить стратегический анализ среды предприятия на основе портфельных методов, составлять матрицу Бостонской консультационной группы и матрицу Мак-Кинси и использовать их для выбора оптимальной продуктовой стратегии.

Владеть:

ОПК-2.1/Нв1 Владеть современным программным обеспечением при проведении стратегического анализа.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Б1.О.09 «Общий и стратегический менеджмент» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 3.

Предшествующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.О.07 Аналитические исследования и стратегический маркетинг в сфере производства пищевых продуктов;

Б1.О.06 Оборудование и инженерная реализация биотехнологических процессов;

Б2.О.01(У) учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.О.07 Аналитические исследования и стратегический маркетинг в сфере производства пищевых продуктов;

Б1.О.08 Бизнес-планирование и инновационный менеджмент в сфере высокотехнологичных пищевых производств;

Б3.О.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Содержание разделов, тем дисциплины

Раздел 1. Общий менеджмент

Тема 1.1. Основы управления современным предприятием по выпуску пищевой продукции функционального или специализированного назначения

Понятие менеджмента и его сущностная функция. Общие и различия между управлением и менеджментом. Принципы управления. История развития менеджмента в России. Специфика российского менеджмента на современном этапе. Особенности управления на предприятии пищевой промышленности. Специфика управления женским коллективом. Характеристика основных функций управления.

Понятие системы и ее свойства. Содержание системного подхода в управлении предприятием пищевой промышленности. Состав и функции системы управления предприятием пищевой промышленности. Понятие и принципы построения организационных структур управления предприятием. Иерархические и адаптивные структуры управления: их виды, особенности, преимущества, недостатки и область применения.

Характеристика современного менеджера и его функции. Система менеджеров на предприятии пищевой промышленности и разделение их труда. Определение численности управленческого персонала. Нормы управляемости и их расчет. Формула Розенкранца. Качества менеджера и требования к нему. Оценка менеджера по методу Р. Блейка и Дж. Моутон. Методы оценки деятельности управленческого персонала предприятия пищевой промышленности. Метод экспертных оценок.

Власть менеджера и делегирование им своих полномочий. Принципы рационального делегирования полномочий. Характеристика стилей управления. Скрытое управление и манипулирование. Имидж и авторитет современного руководителя. Вербальные и невербальные межличностные коммуникации. Деловое и телефонное общение менеджера. Поведенческая модель менеджера и организация деловых совещаний.

Этапы развития менеджмента в мире. Тейлоризм: вклад в науку и практику управления. Взгляды основных представителей классической школы управления (принципы Г. Эмерсона, работы Ф. и Л. Гилбрет, подходы Г. Гантта, положения Г.Форда, бюрократическая система М.Вебера, теория А.Файоля). Общая характеристика поведенческой школы управления (взгляды Э.Мэйо и М.Фоллет). Взгляды Д. Макгрегора. Теории «Х» и «Y».

Тема 1.2. Сетевое планирование и управление на производстве пищевой промышленности

Сфера применения методов сетевого планирования и управления на предприятиях пищевой промышленности. Основные элементы сетевого графика. Виды событий, операций и путей на сетевых графиках производства. Правила построения сетевых моделей. Временные параметры детерминированных сетевых моделей и методика их расчета. Критический путь сетевого графика и способы его расчета. Линейные диаграммы и графики Гантта технологических процессов.

Вероятностные сетевые модели в планировании производства пищевой промышленности. Различия между детерминированными и вероятностными сетевыми графиками. Система временных оценок продолжительностей работ вероятностного сетевого графика. Смысл математического ожидания и дисперсии длительности каждой операции вероятностного сетевого графика и методика их расчета. Последовательность расчета временных параметров вероятностных сетевых моделей. Условия и способы решения двух задач, которые возникают в практике управления крупными проектами со случайными временными оценками длительности выполнения операций. Функция Лапласа. Ресурсно-временная оптимизация на сетевых графиках производства. Правила Форда-Фалкерсона для построения оптимального расписания выполнения комплекса операций, заданного сетевым графиком.

Раздел 2. Стратегический менеджмент

Тема 2.1. Основы стратегического менеджмента на предприятии пищевой промышленности

Предпосылки развития стратегического менеджмента на современных российских предприятиях пищевой промышленности. Сущность и содержание стратегического управления на современном этапе. Принципы стратегического управления. Понятие стратегии. Правила И. Ансоффа, определения А. Чандлера и Г. Минцберга. Основные этапы и принципы разработки стратегии предприятия. Стратегия развития российской пищевой и перерабатывающей промышленности на период до 2030 года. Миссия и цели предприятий пищевой промышленности. Ключевые пространства по П. Друкеру. Требования, предъявляемые к целям.

Характеристика внешней и внутренней среды предприятия пищевой промышленности. Макроэкономические факторы и факторы отраслевой среды. Применение PEST-анализа для исследования влияния макроэкономических факторов на деятельность предприятия пищевой промышленности. Анализ отраслевой среды. Модель конкуренции М. Портера. Силы конкуренции на рынке пищевых продуктов функционального и/или специального назначения. Управленческий анализ на предприятии пищевой промышленности. Сущность и содержание. Источники информации о внешней и внутренней среде предприятия пищевой промышленности.

Классификация методов стратегического анализа и их общая характеристика. Вопросные методы стратегического анализа. Характеристика прогнозных сценарных методов анализа. Сущность SWOT-анализа и его квантификация. Цели и основные этапы проведения портфельного анализа. Применение матрицы БКГ для формирования производственного портфеля. Оценка стратегических зон хозяйствования с помощью матрицы Мак-Кинси. Применение матрицы Ансоффа и трехмерной схемы Абея в портфельном анализе.

Тема 2.2. Прогнозирование экономических показателей на предприятии пищевой промышленности

Цели и задачи прогнозирования на предприятии пищевой промышленности. Классификация современных методов прогнозирования. Особенности применения экспертных методов прогнозирования. Экстраполяционные методы прогнозирования. Прогнозирование экономических показателей на предприятии пищевой промышленности на основе метода математического моделирования. Основные этапы. Сфера применения методов сетевого планирования и управления на предприятиях пищевой промышленности.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Консультации в период сессии (часы)	Консультации в период теоретического обучения (часы)	Лекции (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа студента (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Третий семестр	216	6	122	2	48	24	48	92	Экзамен (2)
Всего	216	6	122	2	48	24	48	92	2

Разработчик(и)

Кафедра экономики и управления, кандидат фармацевтических наук, заведующий кафедрой
Орлов А. С.