

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Кафедра гостиничного дела

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Кафедра гостиничного дела

наименование кафедры

канд. техн. наук, доцент М. Д.

Батраев

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИННОВАЦИОННЫЙ
МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.09 Инновационный менеджмент предприятий
питания

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и
специальность организация общественного питания

Направленность магистерская программа 19 04 04 01 "Новые
(профиль) _____

Форма обучения заочная

Год набора 2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания магистерская программа

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"

заочная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

Д-р экон.наук, Профессор, Яброва О.А.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель учебной дисциплины «Инновационный менеджмент предприятий питания» - подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению теоретических и практических проблем инновационного менеджмента предприятий питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины «Инновационный менеджмент предприятий питания» является:

- сформировать понимание студентами необходимости управления не только функционированием экономической системы любого уровня, в т.ч. предприятия питания, но и ее развитием;
- ознакомить студентов с методическими основами управления инновациями и их спецификой в сфере инновационного менеджмента предприятий питания;
- привить студентам навыки восприимчивости к нововведениям, разработке инновационных проектов развития, диагностике производственных систем по критериям устойчивого развития.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-2:готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Уровень 1	основы профессиональной деятельности руководства организацией сферы идустрии гостеприимства и предприятий питания
Уровень 1	применять навыки профессиональной деятельности, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные стили руководства
Уровень 1	владеть навыками общения с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных стилей
ОПК-5:способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	
Уровень 1	стили имиджа руководства организации
Уровень 1	приенять на практике стили имиджа руководства организации
Уровень 1	практическими навыками в управлении организации с целью повешения высокого уровня проессиональной деятельности
ПК-1:готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его	

эффективность	
Уровень 1	приоритеты управления производственными процессами организации
Уровень 1	устанавливать и определять приоритеты управления производственными процессами организации
Уровень 1	владение информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Изучение дисциплины «Инновационный менеджмент предприятий питания» базируется на положениях следующих дисциплин: «Математическое моделирование», «Статистическая обработка результатов научных исследований».

Используется при изучении последующих дисциплин:

«Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности», «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции», «Оптимизация технологических процессов общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		4
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	0,39 (14)	0,39 (14)
занятия лекционного типа	0,11 (4)	0,11 (4)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,28 (10)	0,28 (10)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,5 (90)	2,5 (90)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)	0,11 (4)	0,11 (4)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	занятия лекционного типа	4	0	0	0	ОПК-2 ОПК-5 ПК-1
2	Практические занятия	0	10	0	90	ОПК-2 ОПК-5 ПК-1
Всего		4	10	0	90	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Методология инновационного менеджмента (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента)	1	0	0

2	1	Управление инновационным развитием предпринимательских структур предприятий индустрии питания (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций)	2	0	0
3	1	Инновационный менеджмент и стратегическое управление (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности)	1	0	0
Итого			4	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Предпринимательство и инновации (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента)	2	0	0
2	2	Инновационные стратегии (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности)	4	4	0

3	2	Инновации в структуре и внутренней среде предприятия (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций)	4	4	0
Всего			10	8	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ивасенко А. Г., Никонова Я. И., Сизова А. О.	Инновационный менеджмент: электронный учебник	М.: КноРус, 2009
Л1.2	Мухамедьяров А. М.	Инновационный менеджмент: учеб. пособие для вузов	М.: ИНФРА-М, 2006
Л1.3	Михальченко М. В.	Инновационный менеджмент: учеб.-метод. пособие для практ. занятий студентов спец. 080507.65 «Менеджмент организации», 080503.65 «Антикризисное управление», 080104.65 «Экономика труда», 080500.62 «Менеджмент»	Красноярск: ИПК СФУ, 2012
Л1.4	Теличенко В.И., Сборщиков С.Б., Пустовгар А.П., Маркова И.М.	Инновационный менеджмент в строительстве: учеб. для студентов вузов направления 270100 "Стр-во"	Москва: АСВ, 2008

Л1.5	Горфинкель В. Я., Попадюк Т. Г., Аврашков Л. Я., Базилевич Л. И., Бобков Л. В., Графова Г. Ф., Ковалев Г. Д., Малышев Н. И., Мохова С. С., Прасолова В. П., Горфинкель В. Я., Попадюк Т. Г.	Инновационный менеджмент: учебник для студентов вузов	Москва: Вузовский учебник, 2011
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Фатхутдинов Р. А.	Инновационный менеджмент: учебник для вузов по экон. и техн. специальностям	СПб.: Питер, 2008
Л2.2	Чернышев Б. Н., Попадюк Т. Г.	Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий): практикум	М.: ИНФРА-М, 20092009
Л2.3	Васильева З. А., Живетьева Д. В.	Инновационный менеджмент: учеб.-метод. пособие для самостоят. работы [для студентов программы подг. 080200.68.08 «Инновационный менеджмент»]	Красноярск: СФУ, 2013

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

Э1	Научная библиотека Сибирского федерального университета	http://lib.sfu-kras.ru/
Э2	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
Э3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Э4	Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М»	http://znanium.com/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине студенты приобретают общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение, мини-тестирование. Подготовка презентаций.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике курса, подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
9.1.3	Антивирус: Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: http://lib.sfu-kras.ru/ .
9.2.2	2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/ .
9.2.3	3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: http://e.lanbook.com/ .
9.2.4	4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа: http://znanium.com/ .
9.2.5	5. Справочная правовая система КонсультантПлюс. Режим доступа: http://www.consultant.ru/
9.2.6	6. Информационно-правовой портал «Гарант». Режим доступа: http://www.garant.ru/ .
9.2.7	7. Справочно-нормативная система Norma CS. Режим доступа: http://www.normacs.ru/

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.