

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

**д-р техн. наук, профессор Г.А.  
Губаненко**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИННОВАЦИОННЫЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.Б.04 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 2019

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

---

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 2019

---

Программу  
составили

д-р экон. наук, профессор, О.А. Яброва

---

## 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

<b>ОПК-2:готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>	
Уровень 1	основы управления персоналом в сфере инновационной деятельности предприятия
Уровень 1	руководить коллективом в вопросах разработки и внедрения инновационных проектов в функционирующие производственные циклы предприятия
Уровень 1	навыками анализа руководства персоналом в сфере инновационной деятельности предприятий питания
<b>ОПК-5:способностью создавать и поддерживать имидж предприятия</b>	
Уровень 1	факторы, влияющие на формирование имиджа организации
Уровень 1	искать пути и разрабатывать способы решения нестандартных производственных задач, разрабатывать и внедрять инновационные системы и технологии питания; создавать и поддерживать имидж организации
Уровень 1	способностью создавать и поддерживать имидж организации

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 исследования».

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
		3
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,5 (18)</b>	<b>0,5 (18)</b>
занятия лекционного типа	0,17 (6)	0,17 (6)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,33 (12)	0,33 (12)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,39 (50)</b>	<b>1,39 (50)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>	<b>0,11 (4)</b>	<b>0,11 (4)</b>

### 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	6	0	0	0	
2	Практические занятия	0	12	0	50	
Всего		6	12	0	50	

#### 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	Предпринимательство и инновации (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента)	2	0	0
2	1	Инновационные стратегии (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности)	2	0	0

3	1	Инновации в структуре и внутренней среде предприятия (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций)	2	0	0
Всего			6	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)	4	2	0
2	2	Инновационные стратегии (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности)	4	2	0
3	2	Инновации в структуре и внутренней среде предприятия (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций)	4	0	0
Всего			12	4	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

Резерв				
--------	--	--	--	--

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.



## **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: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

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

## **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.