

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.13 Инновационный менеджмент предприятия
индустрии питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

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

должность, инициалы, фамилия

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

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения по дисциплине |
|--|--|
| ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | |
| ОПК-1.2: Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа | теоретические основы конкурентоспособности предприятия общественного питания для успешной разработки конкурентоспособных концепций, направленных на поддержку имиджа предприятия общественного питания разрабатывать конкурентоспособные концепции, проводить анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания и определять пути ее повышения, направленных на повышение имиджа предприятий общественного питания методиками проведения анализа конкурентоспособности предприятия, навыками разработки конкурентоспособных концепций, направленными на формирование и поддержку имиджа предприятия общественного питания |

| | |
|--|--|
| ОПК-1.3: Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов | методы и методику оценки эффективности стратегии предприятия общественного питания; анализ системы показателей, характеризующих инновационную деятельность предприятия питания различных типов использовать методы и методики разработки |
| | стратегий для конкретных предприятий питания; использовать методы анализа инновационной деятельности предприятий питания различных типов методами стратегического планирования и анализом показателей оценки стратегической и инновационной деятельности предприятий питания различных типов |
| ОПК-1.4: Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания | методы и способы разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания применять на практике методы и способы разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания |
| ПК-3: Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований | |
| ПК-3.2: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений | методики расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений применять методики расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений методиками расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений |

| | |
|---|--|
| ПК-3.3: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на | способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и |
| основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | специализированных пищевых продуктов применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

1.4 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 | | | | | |
|--------------------|---|---------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| | | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа | | | | Самостоятельная работа, ак. час. | |
| | | | | Семинары и/или Практические занятия | | Лабораторные работы и/или Практикумы | | | |
| | | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС |
| 1. занятия лекционно типа | | | | | | | | | |
| | 1. Методология инновационного менеджмента (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента) | 2 | | | | | | | |
| | 2. Управление инновационным развитием предпринимательских структур предприятий индустрии питания (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций) | 1 | | | | | | | |
| | 3. Инновационный менеджмент и стратегическое управление (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности) | 1 | | | | | | | |
| 2. Практические занятия | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|----|--|--|--|----|--|
| 1. Предпринимательство и инновации (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента) | | | 4 | | | | | |
| 2. Инновационные стратегии (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности) | | | 4 | | | | | |
| 3. Инновации в структуре и внутренней среде предприятия (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций) | | | 4 | | | | | |
| 4. | | | | | | | 52 | |
| 5. | | | | | | | | |
| Всего | 4 | | 12 | | | | 52 | |

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Погодина Т.В., Попадюк Т.Г. Инновационный менеджмент: Учебник (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
2. Горфинкель В. Я., Чернышев Б. Н. Инновационный менеджмент: учебник для вузов(М.: Вузовский учебник).
3. Хотяшева О. М. Инновационный менеджмент: учебное пособие для вузов по специальностям 061000 "Государственное и муниципальное управление", 061100 "Менеджмент организации"(Санкт-Петербург: Питер).
4. Элияшева М. И. Инновационный менеджмент: рабочая программа дисциплины для специальности 061100 "Менеджмент организации" дневной формы обучения(Красноярск: КрасГУ).
5. Сиб. федерал. ун-т Практический инновационный менеджмент: электрон. учеб.-метод. комплекс дисциплины(Красноярск: ИПК СФУ).
6. Мухамедьяров А.М. Инновационный менеджмент: учебное пособие.; допущено МО РФ(М.: ИНФРА-М).
7. Беликова И. П. Инновационный менеджмент: учебное пособие (краткий курс лекций)(Ставрополь: СтГАУ).
8. Григорьева Н. Н. Инновационный менеджмент: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. - Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. - Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
3. - Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. - Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 1.Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. 2.Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru/>.
3. 3.Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

4. 4.Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа: <http://znanium.com/>.
5. 5.Справочная правовая система КонсультантПлюс. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
6. 6.Информационно- правовой портал «Гарант». Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.
7. 7.Справочно-нормативная система Norma CS. Режим доступа: <http://www.normacs.ru/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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.