

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

Б1.О.12 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

2022

## **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
<b>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>	
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
<b>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</b>	
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
<b>1. занятия лекционно типа</b>									
	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							
<b>2. Практические занятия</b>									

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.