

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

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, Ст. вож., Т.А.Кондратюк

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

<p>ОПК-1.3: Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов</p>	<p>методы и методику оценки эффективности стратегии предприятия общественного питания; анализ системы показателей, характеризующих инновационную деятельность предприятия питания различных типов использовать методы и методики разработки</p>
	<p>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</p>
<p>ОПК-1.4: Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>методы и способы разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>применять на практике методы и способы разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания</p>
<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>методики расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>применять методики расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>методиками расчета технико - экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>

ПК-3.3: Применять способы организации производства и	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных
эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,78 (28)	
занятия лекционного типа	0,28 (10)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,22 (44)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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)	6							
	2. Управление инновационным развитием предпринимательских структур предприятий индустрии питания (управление инновационным проектом, основы управления рисками, оценка эффективности инноваций)	2							
	3. Инновационный менеджмент и стратегическое управление (стратегии управления инновациями, организационные формы инновационной деятельности, информационное обеспечение инновационной деятельности)	2							
2. Практические занятия									

1. Предпринимательство и инновации (Введение в инновационный менеджмент, теоретические основы менеджмента)			10					
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.							40	
5.								
Всего	10		18				40	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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 Норма 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.