

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 15:55:00  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной  
программе по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология  
и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.15      Инновации в ресторанном бизнесе**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования    *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

**Составитель:**

к.т.н., ст. преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии  
торговли и ресторанного бизнеса

(ученая степень, ученое звание, должность,)

В.Е. Лёвкина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы,  
технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	6
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>15</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>	<b>16</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «*Инновации в ресторанном бизнесе*» является дать углубленное изучение функций инноваций и управление инновационной деятельностью в сфере ресторанного бизнеса, а также получение базовых знаний о применении опыта отечественных и зарубежных исследований инновации в области управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Задачи дисциплины «*Инновации в ресторанном бизнесе*»:

- формирование представления об инновационной деятельности как важном направлении работы заведений в сфере ресторанного бизнеса;
- изучение современных способов воздействия на инновационный процесс и отношения на рынке инноваций, дать навыки продвижения новшеств для инновационных предприятий;
- воспитание интереса к самостоятельной творческой деятельности по управлению инновационной деятельностью в предприятиях общественного питания;
- формирование навыков инновационного поведения при формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- формирование навыков инновационного поведения при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- изучение подходов к творческому решению нестандартных проблем, изыскание возможности для мобилизации сил и ресурсов с тем, чтобы довести инновационный процесс до конца и получить положительный результат;
- развитие у студентов креативного мышления, необходимого для эффективного принятия инновационных управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Инновации в ресторанном бизнесе*», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	48	20
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	44	16
• лекции	12	6
• практические занятия	32	10
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной	-	-

аттестации (Катт)		
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>60</b>	<b>88</b>
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	28	83
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	-	-

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<p><b>Формируемые компетенции</b> (код и наименование компетенции)</p>	<p><b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование индикатора)</p>	<p><b>Результаты обучения (знания, умения)</b></p>
<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p>
		<p>ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания</p>
	<p>ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p>ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы					Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт						Всего
Семестр 5												
1.	<p>Тема 1. Введение. Основы инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания. Инновационные технологии в индустрии питания.</p> <p>Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавра.</p> <p>Терминология. Методика использования в сфере ресторанного бизнеса традиционных и инновационных маркетинговых мероприятий. Научный поиск, реализация специальных средств и методов получения нового знания в сфере инновационной деятельности. Заключение договора по инвестированию, умение общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p>	2	6	-	-	8/-	12	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3.	О.	Т.	Р.

2.	<p>Тема 2. Типы инноваций на предприятиях общественного питания, способы их внедрения.</p> <p>Организационно-технологические, технические, управленческие, комплексные типы инноваций на предприятиях общественного питания, разработка способов их внедрения. Анализ показателей отчетности в соответствии с законодательством.</p> <p>Прогнозирование будущих результатов деятельности предприятия и разработка его стратегии, оценка экономических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих, способных повлиять на стратегию предприятия питания. Выбор инновационной стратегии. Определение ресторанного инновационного проекта, который наиболее выгоден с точки зрения инвестиционной привлекательности</p>	2	6	-	-	5/-	13	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3.	Гр.д.	К.	Р.
3.	<p>Тема 3. Инструменты инновационной деятельности, используемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Изучение приоритетных направлений развития разработки и применения инструментов инновационной деятельности, используемых в ресторанном бизнесе.</p> <p>Организация работы исполнителей, принятие управленческих решений в области организации и нормировании труда предприятий питания. Разработка методик, показателей по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания. Изучение, анализ, обобщение опыта разработки и использования инструментов инновационного менеджмента зарубежными рестораторами</p>	2	6	-	-	5/-	13	ПК-4.2.	ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	Гр.д.	К.	Р.
4.	<p>Тема 4. Формирование политики предприятия, разработка новых конкурентоспособных концепций.</p> <p>Разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия, обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработка новых конкурентоспособных концепций</p>	2	6	-	-	5/-	13	ПК-4.1. ПК-4.2.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	О.	К.	Р.

5.	Тема 5. Определение приоритетов в области управления производственным процессом. Установление и определение приоритетов в области управления производственным процессом, управление информацией в области производства продукции предприятий питания, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	4	8	-	-	5/-	17	ПК-4.1. ПК-4.2.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	О.	Д. и.	Р.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	<b><i>Итого</i></b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>60/4</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Курс 5												
1.	<p>Тема 1. Введение. Основы инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания. Инновационные технологии в индустрии питания. Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавра.</p> <p>Терминология. Методика использования в сфере ресторанного бизнеса традиционных и инновационных маркетинговых мероприятий. Научный поиск, реализация специальных средств и методов получения нового знания в сфере инновационной деятельности. Заключение договора по инвестированию, умение общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p>	1	2	-	-	16/-	19	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3.	-	К/р	-

2.	<p>Тема 2. Типы инноваций на предприятиях общественного питания, способы их внедрения. Организационно-технологические, технические, управленческие, комплексные типы инноваций на предприятиях общественного питания, разработка способов их внедрения. Анализ показателей отчетности в соответствии с законодательством.</p> <p>Прогнозирование будущих результатов деятельности предприятия и разработка его стратегии, оценка экономических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих, способных повлиять на стратегию предприятия питания. Выбор инновационной стратегии. Определение ресторанного инновационного проекта, который наиболее выгоден с точки зрения инвестиционной привлекательности</p>	2	2	-	-	16/-	20	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3.	Гр.д.	К/р	-
3.	<p>Тема 3. Инструменты инновационной деятельности, используемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Изучение приоритетных направлений развития разработки и применения инструментов инновационной деятельности, используемых в ресторанном бизнесе.</p> <p>Организация работы исполнителей, принятие управленческих решений в области организации и нормировании труда предприятий питания. Разработка методики, показателей по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания. Изучение, анализ, обобщение опыта разработки и использования инструментов инновационного менеджмента зарубежными рестораторами</p>	1	2	-	-	17/-	20	ПК-4.2.	ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	О.	К/р	-
4.	<p>Тема 4. Формирование политики предприятия, разработка новых конкурентоспособных концепций.</p> <p>Разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия, обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработка новых конкурентоспособных концепций</p>	1	2	-	-	17/-	20	ПК-4.1. ПК-4.2.	ПК-4.1. 3-3. У-3. ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	О.	К/р	-

5.	Тема 5. Определение приоритетов в области управления производственным процессом. Установление и определение приоритетов в области управления производственным процессом, управление информацией в области производства продукции предприятий питания, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	1	2	-	-	17/-	20	ПК-4.1. ПК-4.2.	ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.2. 3-1. ПК-4.2. У-1.	-	Д.и	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>88/4</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Деловая игра (Д.и.)*

*Кейс (К.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература

1. Горфинкель, В. Я. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. — 380 с. - ISBN 978-5-9558-0311-1. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=374442>

2. Секерин, В. Д. Инновационный маркетинг: учебник / В.Д. Секерин. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011323-4. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=353911>

##### Дополнительная литература:

1. Инновационное управление персоналом: цифровые технологии и развитие креативности : монография / М. С. Санталов, А. В. Борщева, И. В. Соклакова, И. Л. Сурат ; под науч. ред. М. С. Санталовой : ЧОУ ВО «Академия управления и производства». - 2-е изд. -- Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04681-0. <https://znanium.ru/read?id=438415>

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. <https://znanium.ru/read?id=387355>

3. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. <https://znanium.ru/read?id=437102>

4. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432273>

##### Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
6. Indigo
7. Moodle

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
6. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10

2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  1. Microsoft Word
  2. Microsoft Excel
  3. Microsoft Power Point
  4. Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина *«Инновации в ресторанном бизнесе»* обеспечена:

**для проведения занятий лекционного типа:**

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

**для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):**

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, принтер, учебно-наглядные пособия;

**для самостоятельной работы:**

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению контрольной работы.

➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Инновации в ресторанном бизнесе»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Перечень вопросов к экзамену:***

1. Инновация как экономическая категория.
2. Понятие инновация, инновационный процесс, инновационный потенциал.
3. Классификация инноваций.
4. Виды инноваций и сферы их использования в ресторанном бизнесе.
5. Критерии оценки инновационного потенциала предприятий питания.
6. Экономическая и социальная эффективность инвестиций в инновационное развитие ресторанного бизнеса.
7. Инновационная деятельность как объект инвестирования.
8. Источники и структура инвестиций в создание нововведений в ресторанном бизнесе.
9. Система финансирования инновационной деятельности предприятия питания.
10. Экономическая оценка инвестиций в инновационном развитии предприятий питания.
11. Основные риски инновационного проекта.
12. Роль внедрения инноваций в ресторанном бизнесе.
13. Анализ инновационной деятельности в ресторанном бизнесе.

14. Основные задачи нововведений в ресторанном бизнесе.
15. Маркетинговая стратегия и ассортиментная политика предприятия питания.
16. Применения правил и принципов мерчандайзинга в ресторанной практике.
17. Маркетинговый инструментарий повышения удовлетворенности потребителей предприятий питания.
18. Программы лояльности персонала предприятия общественного питания и покупателей.
19. Формирование лояльности на основе реализации клиентоориентированного подхода в работе предприятия общественного питания.
20. Развитие франчайзинговых моделей в современных условиях.
21. Аутсорсинг или передача бизнес-процесса третьей стороне.
22. Применение бенчмаркинга в ресторанной практике.
23. Инновации как источник повышения конкурентоспособности предприятий питания.
24. Основные направления инновационных процессов в работе с персоналом.
25. Объекты инновации в ресторанном бизнесе.
26. Факторы воздействия на инновационный потенциал предприятия питания.
27. Последовательность формирования инновационной политики предприятия питания.
28. Виды рисков при осуществлении инновационных проектов в ресторанном бизнесе.
29. Способы снижения рисков при осуществлении инновационных проектов в ресторанном бизнесе.
30. Контроль и регулирование инновационных процессов в ресторанном бизнесе.
31. Инновационный потенциал предприятий питания.
32. Инновации в ценовой политике предприятий питания.
33. Инновации в товарной политике предприятий питания.
34. Инновации в рекламе.
35. Контроль и регулирование инновационных процессов в ресторанном бизнесе.
36. Стимулирование инновационной активности в ресторанном бизнесе.
37. Инновационные процессы и кадровый менеджмент.
38. Современные предприятия общественного питания и их торговая концепция.
39. Эффективная организация и проведение различных видов промомероприятий.
40. Моделирование торговых процессов деятельности на предприятиях общественного питания.
41. Разработка процедуры проверки, утверждение процедуры документации и ведение записей при применении системы ХАССП.
42. Автоматизация производства и обслуживания, использование беспроводных технологий – как инструменты инновационного менеджмента.
43. Сущность и технология кейтеринга.
44. Внедрение IT-технологий на предприятиях общественного питания.
45. Инновационное оборудование, используемое на предприятиях питания.
46. Научные основы инновационной деятельности в ресторанной практике.
47. Основные методы инновационной деятельности в предприятиях общественного питания.
48. Сущность категории «инновационная активность» предприятия общественного питания.
49. Инновационная активность как конкурентное преимущество предприятия общественного питания.
50. Раскройте понятие «инновационный потенциал».
51. Раскройте понятие «инновационный климат».
52. Факторы, определяющие выбор стратегии предприятия питания.
53. Специфика инновационной деятельности предприятия питания на современном этапе.
54. Инновационные технологии в общественном питании.

55. Этапы создания новой технологии и новых видов кулинарной продукции в ресторанной практике.
56. Преимущества инновационных технологий, основанных на использовании современного оборудования.
57. Содержание клиентоориентированности с позиции формирования конкурентных преимуществ.
58. Системы обеспечения и поддержки лояльности гостей при организации продаж продукции в ресторанной практике.
59. Мерчендайзинг как современная технология продвижения и сбыта услуг.
60. Аутентичная кухня, молекулярная гастрономия как современные технологии в кулинарии.
61. Культура доставки еды, как вектор развития ресторанного бизнеса.
62. Система онлайн-заказа, ее особенности и преимущества.
63. Сегмент fast-casual ресторанов, как тренд в области общественного питания.
64. Использование облачных сервисов в системе общественного питания.
65. Тенденция «крафта», его особенность и конкурентные преимущества.
66. Роботизация в сфере обслуживания и на кухне, преимущества и недостатки.
67. Персонализация и программы лояльности в приложениях для предприятий общественного питания.
68. Инновационные системы учета, как способ снижения издержек производства и обращения в сфере общественного питания.
69. «Dark kitchen» - рестораны работающие только на доставку, их преимущества и недостатки.
70. Инновационные виды посуды, способы ее сервировки. Тренды в производстве столовой посуды и предметов сервировки.
71. Концепция foodraing, как способ привлечения новых посетителей и удержания старых.
72. Моноконцепты в ресторанном бизнесе, их преимущества и недостатки.

### **Типовые практические задания к экзамену**

1. Расположите этапы жизненного цикла нововведения в логическом порядке:
  - А. Освоение в производстве
  - Б. Диффузия (тиражирование на других объектах)
  - В. Рутинизация (стабильное, без изменения, использование)
  - Г. Возникновение потребности в нововведении и его создание (приобретение прав на использование новшества у его владельца)

Найдите соответствие между элементами обслуживания в зависимости от их воздействия на потребителей и их примерами в ресторанной деятельности:

1	Критические элементы обслуживания	А	цвет униформы персонала, цветовая гамма интерьера, световое решение, оформление прилегающей территории
2	Нейтральные элементы обслуживания	Б	бесплатные напитки и угощения, цветы дамам, широкая ассортиментная линейка «комплиментов от шеф-повара»
3	Элементы обслуживания приносящие удовлетворение	В	недружелюбный персонал, грязные туалетные комнаты, скользкий пол в холле
4	Элементы обслуживания, приносящие	Г	чистота зала, качество сервировки с учетом применяемых сервировочных предметов, безопасность еды, соблюдение температуры подачи

разочарование	блюд, сохранность имущества гостей
---------------	------------------------------------

2. Что понимают под инновационным процессом?
- А. Получение и коммерциализация новой технологии, продукта, услуги
  - Б. Процесс освоения новшества
  - В. Процесс выведения новшества на рынок
  - Г. Проведение научных исследований
  - Д. Процесс коммерциализации

Найдите соответствие между требованиями к услугам предприятий общественного питания и их содержанием

1	Эргономичность	А	Стилевое единство, гармоничность дизайна, опрятность внешнего вида персонала
2	Эстетичность	Б	Способность услуги изменяться в соответствии с изменениями требований к услугам
3	Гибкость	В	Соответствие используемой в процессе обслуживания мебели, оборудования гигиеническим, антропометрическим и физиологическим возможностям потребителей

3. Поставьте в правильной последовательности этапы, нацеленные на развитие предприятия и управление его рыночной позицией:
- А. Тщательная проработка концепции
  - Б. Поднять на высокий уровень предлагаемое обслуживание
  - В. Умело воплотить концепцию в практическую деятельность
  - Г. Разработать правильную концепцию деятельности с учетом рыночной ситуации, в которой предприятие осуществляет бизнес

Найдите соответствие между критериями конкурентоспособности ресторана и их реальным отражением в деятельности предприятия

1	Критерии результата	А	Охватывает те услуги, которые создают комфортность, удобства потребителю
2	Критерии условий обслуживания	Б	Связан с профессиональным уровнем подготовки кадров, умением учесть индивидуальные запросы гостей
3	Критерии культуры обслуживания	В	Связан с затратами денежных средств и времени при обслуживании со стороны гостей
4	Критерии доступности	Г	Регламентирован стандартами на материальные услуги, связан с качеством приготовленных блюд

**Типовые тестовые задания:**

1. Инновационная активность - это:
- а. соответствие реакции сервисного предприятия характеру конкурентной стратегической ситуации
  - б. методы, культура, ориентиры, используемые при проведении изменений,
  - в. характеристика сервисного предприятия, показывающая связь между намеченным содержанием деятельности и её результатами

2. Новшества / новации, новатор, инновационный процесс, инновационная деятельность, инновационные риски, инновационная активность – это:
- система понятий основополагающих отраслей знания
  - система знаний теории научно-технического прогресса
  - система категорий инноватики

3. Выберите правильное соответствие между характером подхода инновационной активности и его показателями:

1. стратегический подход	А. качество инновационной стратегии, уровень использования потенциала сервисного предприятия, размер инвестиций
2. тактический подход	Б. соответствие реакции сервисного предприятия характеру конкурентной ситуации, скорость действий

4. Активность сервисного предприятия проявляется
- в привлечении инвестиций
  - в разработке стратегии
  - в изыскании ресурсов
  - в мобилизации ресурсов
  - все ответы верны
  - все ответы не верны
5. Влияет ли на агрессивность сервисного предприятия в конкуренции в рамках стратегической зоны хозяйствования совместность инновационной активности с активностью в маркетинге?
- да
  - нет
  - не имеет значения

#### **Типовые кейсы:**

**Кейс-ситуация** - каждому студенту необходимо разработать инновационно-технологический фрагмент концепции внедрения на конкретном предприятии разработанных ими новых продуктов питания.

В основу разработки новых пищевых продуктов положен ряд принципов:

- В качестве сырья предпочтение отдавать натуральному, менее предпочтительно сырье, идентичное натуральному и тем более синтетическое.

- Необходимо выбрать сегмент населения, для которого создается данный продукт, изучить и проанализировать его потребности.

- Позиционируя физиологическую ценность полученного продукта, необходимо подтвердить ее профилактическую эффективность установленными методами (медико-биологические и клинические испытания).

- Необходимо наладить функционирование системы «идея-разработка-рынок», в которой стадия инновационной деятельности разработки нового продукта включает в себя фундаментальные и прикладные исследования

- Определить наиболее значимые потребительские свойства разработанных продуктов питания функционального назначения. Знания рынка позволят сформировать технико-технологический образ кулинарной продукции.

- Сформулировать рекомендации по использованию новинки в продуктах питания функционального назначения.

#### **Примеры вопросов для опроса:**

- Каковы тенденции развития технологий и их классификация в сфере ресторанного бизнеса?
- Какие задачи, особенности и стадии характерны для организационно-технологической подготовки производства предприятия питания?
- Какие прогнозы имеют место на современном этапе на рынке услуг питания, связанные с организационно-техническим уровнем производства предприятия питания?

4. Какова роль реинжиниринга как инструмента повышения организационно-технического уровня производства предприятия питания?

**Примеры тем групповых дискуссий:**

1. Раскройте сущность категории «инновационная активность».
2. Какими частными показателями характеризуется инновационная активность?
3. Какие подходы применяет И. Ансофф в определении конкурентного статуса предприятия общественного питания?
4. Раскройте взаимосвязи показателя инновационной деятельности с другими показателями.
5. Какие виды рисков существуют в инновационной деятельности предприятия общественного питания?

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

1. Понятие инновация, инновационный процесс, инновационный потенциал.
2. Современные предприятия общественного питания и их торговая концепция.
3. Инновация определяется как конечный результат инновационной деятельности, получивший воплощение в виде:
  - а) качественного роста эффективности процессов или продукции, востребованной рынком.
  - б) новых или усовершенствованных технологических процессов;
  - в) новых способов организации производства, использованных в практической деятельности;
  - г) новых достижений, совершаемых в процессе научного познания природы и общества.

**Вариант 2**

1. Классификация инноваций.
2. Инновационные процессы в ресторанном бизнесе и их влияние на развитие сферы общественного питания.
3. Что необходимо для быстрого распространения инновации:
  - а) сплоченный творческий коллектив;
  - б) наличие идей;
  - в) развитая инфраструктура.

**Деловая игра:**

**Деловая игра по теме «Инновационные технологии, используемые на предприятиях общественного питания»**

**Цель работы:** ознакомиться с новыми инновационными технологиями, рекомендуемыми для использования на предприятиях общественного питания

**Содержание занятия:**

1. Подготовить для обсуждения на практическом занятии доклад и презентацию по ниже представленным темам:
  - Целевая, узкопрофильная кухня как концепция предприятия общественного питания.
  - Молекулярная гастрономия - одно из современных направлений в кулинарии.
  - Национальная кулинария - возрождающийся тренд нового времени.
  - Удобства использования процесса вакуумирования на предприятии общественного питания.
2. Решение комплексных ситуационных задач – в тетрадь (в форме таблицы) занести мероприятия по внедрению инновационных технологий на предприятиях общественного питания.

Таблица - Инновационные технологии для внедрения на предприятиях общественного питания

Наименование технологии	Ожидаемый эффект

3. Подготовить отчет по выполненным заданиям

**Тематика рефератов:**

1. Внедрение инновационных технологий на специализированных предприятиях общественного питания.
2. Внедрение инновационных технологий на предприятиях быстрого обслуживания.
3. Внедрение инновационных технологий в пищеблоках при оздоровительных учреждениях.
4. Внедрение инновационных технологий на предприятиях общественного питания при промышленных предприятиях заданного профиля.
5. Внедрение инновационных технологий в пищеблоках санаториев заданного профиля.

**Типовая структура экзаменационного билета**

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов																
<i>Вопрос 1</i> Мерчендайзинг как современная технология продвижения и сбыта услуг.	15																
<i>Вопрос 2</i> Формирование лояльности на основе реализации клиентоориентированного подхода в работе предприятия общественного питания.	15																
<p><i>Практическое задание</i></p> <p>Основная практическая цель инновационного менеджмента в ресторанной деятельности:</p> <p>А. Повышение инновационной активности предприятия питания</p> <p>Б. Технологическое лидерство в удовлетворении насущных потребностей человека и общества в целом</p> <p>В. Рост творческого потенциала предприятия</p> <p>Г. Создание конкурентных преимуществ за счет освоения новых продуктов и технологий</p> <p>Д. Управление инновационными преобразованиями</p> <p>Найдите соответствие между этапами обслуживания и идеальным временем, связывающим эти этапы:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Между заказом и подачей аперитива</td> <td>А</td> <td>5 – 10 мин</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Между заказом и подачей закуски</td> <td>Б</td> <td>15 – 25 мин</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Между подачей закуски и подачей основного блюда</td> <td>В</td> <td>3 – 5 мин</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Между заказом и подачей десерта</td> <td>Г</td> <td>1 – 2 мин</td> </tr> </tbody> </table>	1	Между заказом и подачей аперитива	А	5 – 10 мин	2	Между заказом и подачей закуски	Б	15 – 25 мин	3	Между подачей закуски и подачей основного блюда	В	3 – 5 мин	4	Между заказом и подачей десерта	Г	1 – 2 мин	10
1	Между заказом и подачей аперитива	А	5 – 10 мин														
2	Между заказом и подачей закуски	Б	15 – 25 мин														
3	Между подачей закуски и подачей основного блюда	В	3 – 5 мин														
4	Между заказом и подачей десерта	Г	1 – 2 мин														

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-3. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания ПК-4.1. У-3. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	Продвинутый
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. 3-1. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-4.2. У-1. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-3. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания ПК-4.1. У-3. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	Повышенный
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. 3-1. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-4.2. У-1. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в	

				<p>трудоном коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
50 – 69 баллов	«удовл.»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>ПК-4.1. 3-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания</p>	Базовый
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>ПК-4.2. 3-1. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-1. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
менее 50 баллов	«неудовл.»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>ПК-4.1. 3-3. <b>Не знает на базовом уровне:</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-3. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания</p>	Компетенции не сформированы
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>ПК-4.2. 3-1. <b>Не знает на базовом уровне:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-1. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.15 ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Инновации в ресторанном бизнесе»: дать углубленное изучение функций инноваций и управление инновационной деятельностью в сфере ресторанного бизнеса, а также получение базовых знаний о применении опыта отечественных и зарубежных исследований инновации в области управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Задачами дисциплины «Инновации в ресторанном бизнесе» являются:

- формирование представления об инновационной деятельности как важном направлении работы заведений в сфере ресторанного бизнеса;
- изучение современных способов воздействия на инновационный процесс и отношения на рынке инноваций, дать навыки продвижения новшеств для инновационных предприятий;
- воспитание интереса к самостоятельной творческой деятельности по управлению инновационной деятельностью в предприятиях общественного питания;
- формирование навыков инновационного поведения при формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- формирование навыков инновационного поведения при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- изучение подходов к творческому решению нестандартных проблем, изыскание возможности для мобилизации сил и ресурсов с тем, чтобы довести инновационный процесс до конца и получить положительный результат;
- развитие у студентов креативного мышления, необходимого для эффективного принятия инновационных управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Введение. Основы инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания. Инновационные технологии в индустрии питания
2.	Тема 2. Типы инноваций на предприятиях общественного питания, способы их внедрения
3.	Тема 3. Инструменты инновационной деятельности, используемые в ресторанном бизнесе
4.	Тема 4. Формирование политики предприятия, разработка новых конкурентоспособных концепций
5.	Тема 5. Определение приоритетов в области управления производственным процессом
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е / 108 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Составитель:

Ст. преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
Л.В. Лёвкина