

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра менеджмента и предпринимательства

Утверждаю
зав. кафедрой
Ф.Ф. Хамидуллин
ПРОТОКОЛ заседания
кафедры № 7
от «26» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Инновационные технологии на предприятиях общественного питания
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль подготовки	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составители:
к.филол.н., доцент Садыкова Э.Р.
ст.преп. Рахимзянова Ю.А.

Содержание

1.	Цели и задачи учебной дисциплины	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1	Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций	6
4.2	Содержание дисциплины по темам (разделам)	9
4.3	Планы практических и семинарских занятий	10
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	15
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
8.	Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	
	Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	18
	Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	23
		24

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Инновационная деятельность в рыночных условиях является одной из основных сфер деятельности любой современной организации. Повышение конкурентоспособности предприятия питания требует своевременной разработки и внедрения новых видов товаров и услуг. В современных условиях наука, новые технологии, инновации становятся основным фактором стратегического развития предприятия общественного питания. Разработка и реализация инноваций на предприятиях общественного питания – это одно из важнейших направлений научного менеджмента в настоящее время. Основная задача инновационной деятельности предприятия питания заключается в создании новых продуктов с целью удовлетворения постоянно возрастающих потребностей населения в услугах гостеприимства.

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов комплекса теоретических знаний, умений и практических навыков осуществления инновационной деятельности на предприятиях общественного питания в современных условиях.

К задачам курса «Инновационные технологии на предприятиях общественного питания» можно отнести:

- обеспечение целостного представления студентов о функциях, методах, этапах и направлениях инновационных процессов;
- изучение и практическое применение принципов и закономерностей организации инновационной деятельности на предприятиях питания;
- формирование навыков разработки, реализации и оценки инновационной стратегии развития предприятия питания;
- изучение подходов к оценке и анализу эффективности инновационных проектов, составления на этой основе инновационной программы предприятия общественного питания;
- раскрытие комплексного характера совокупности организационных форм инновационного менеджмента в различных сферах сервисной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной Блока 1 учебного плана и находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины:

Сервисная деятельность, Информационные системы и технологии на предприятиях общественного питания, Менеджмент в общественном питании, Маркетинг на предприятиях общественного питания.



Дисциплина:

Инновационные технологии на предприятиях общественного питания



Обеспечиваемые учебные дисциплины:

Управление проектами в сфере общественного питания
Производственная практика (Преддипломная практика)

До начала изучения дисциплины у студента должны быть сформированы компоненты компетенций (ЗУВы), полученных в результате изучения дисциплин Сервисная деятельность, Информационные системы и технологии на предприятиях общественного питания, Менеджмент в общественном питании, Маркетинг на предприятиях общественного питания.

3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Инновационные технологии на предприятиях общественного питания» участвует в формировании общепрофессиональной компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Туризм»:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций.

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
Компетенция ОПК-1	
ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях туристской сферы	ОПК-1.1 3.1 Знает роль и значение технологических новаций и тенденции инновационной деятельности предприятий общественного питания ОПК-1.1 У.1 Умеет осуществлять поиск необходимых технологических новаций в зависимости от цели профессиональной деятельности ОПК-1.1 В.1 Владеет навыками разработки концепции предприятия общественного питания с применением технологических новаций
ОПК-1.2 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности	ОПК-1.2 3.2 Знает современные новейшие технологии в сфере услуг общественного питания ОПК-1.2 У.2 Умеет анализировать и давать оценку востребованности инноваций ОПК-1.2 В.3 Владеет методикой и технологиями разработки и внедрения инновационных элементов в сферу общественного питания

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей – ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с этапов формирования компетенций.

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Модульная разбивка курса «Инновационные технологии на предприятиях общественного питания»

Направление «Туризм»					
Наименование модуля	Кол-во ауд. часов		СРС	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекции	Семинары			
Модуль 1. Общее понятие об инновационной деятельности и организация инновационных процессов	4	4	14	22	ОПК-1.1 31 ОПК-1.1 У1 ОПК-1.8, 3.3, У.4, В.4
Тема 1 Сущность и задачи инновационной деятельности.	2	2	7	11	
Тема2. Понятие инновации и их классификация*.	2	2	7	11	
Модуль 2. Организация инновационной деятельности на предприятиях общественного питания	8	6	21	35	ОПК-1.1 В.1 ОПК-1.2 3.2 ОПК-1.2 У.2 ОПК-1.2 В.3
Тема 3. Сущность инновационного процесса и его этапы.	2	2	8	12	
Тема 4. Организационные формы инновационного менеджмента*.	2	2	8	12	
Тема 5. Организация инновационной деятельности на предприятиях питания *.	4	2	8	14	
Модуль 3. Государственное регулирование инновационной деятельности	8	10	30	48	ОПК-1.2 В.3ОПК-1.2 В.3
Тема 6. Средства защиты интеллектуального продукта.	2	2	8	12	
Тема 7.Оценка эффективности реализуемых инноваций.	2	4	8	14	
Тема 8.Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в Российской Федерации и за рубежом.	2	2	8	12	
Тема 9.Применение инноваций в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом*.	2	2	6	10	
Подготовка к зачету			3	3	
Итого:	20	20	68	108	

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный модульный курс состоит из 3-х модулей, порядок освоения которых выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Модуль 1 «Общее понятие об инновационной деятельности и организация инновационных процессов» включает в себя 5 учебных тем.

При сдаче 1-го модуля студенту необходимо:

знать понятие, основные задачи и функции инновационной деятельности; основные элементы инновационной среды; понятие инновации; понятие нововведения и новшества; источники инновационных возможностей;

уметь отличать новшество от инновации; различать инновацию и инновационный процесс;
- владеть управленческой терминологией, навыками и основными методическими приемами поиска и анализа информации по проблеме вопросов учебного курса; информацией об учебной литературе, источниках статистической, нормативной информации;

По результатам освоения модуля 1 проводится решение тестовых и кейсовых заданий, сдаются рефераты.

Модуль 2 «Организация инновационной деятельности на предприятиях общественного питания» включает в себя 3 учебные темы.

При сдаче 2-го модуля студенту необходимо:

– **знать** понятие инновационного процесса; основные стадии инновационного процесса и их характеристики; эффективные организационные формы инновационной деятельности; возможные организационные структуры инновационного менеджмента; особенности малого инновационного бизнеса; понятие и основные особенности венчурного бизнеса; основные источники финансирования инноваций;

– **уметь** структурировать инновационный процесс; классифицировать инновации по различным признакам; выбирать эффективные организационные формы инновационной деятельности; выбирать источники финансирования инновационной деятельности на предприятиях сервиса;

- владеть навыками практического осуществления инновационной деятельности на предприятиях сервиса;

По результатам освоения модуля 2 проводится решение тестовых и кейсовых заданий, сдаются рефераты.

Модуль 3 «Государственное регулирование инновационной деятельности» включает в себя 4 учебные темы.

При сдаче 3-го модуля студенту необходимо:

– **Знать** средства защиты интеллектуальной собственности: патенты и лицензии: специфику рынка интеллектуальных продуктов; виды экономической и социальной эффективности инноваций; роль государства в инновационной деятельности, виды и основные мероприятия государственной поддержки инновационной деятельности в России и за рубежом; важнейшие направления развития инновационной деятельности в настоящее время; основные законы, регулирующие инновационную деятельность в современных организациях;

– **уметь** оценивать и сравнивать основные программы и мероприятия государственной поддержки инновационной деятельности в России и за рубежом;

– **владеть** информацией об опыте успешной реализации инновационных проектов в России и за рубежом.

По результатам освоения модуля 2 проводятся выступления на семинарских занятиях, решаются тестовые и кейсовые задания, проводится контрольная работа, готовятся и сдаются рефераты.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам).

Тема 1. Сущность и задачи инновационной деятельности.

Общее понятие об инновационной деятельности. Роль и значение инноваций в совершенствовании деятельности организаций сервиса. Основные направления развития инновационной деятельности на предприятиях питания.

Тема 2. Понятие инновации и их классификация.

Определение инновации. Специфическое содержание инновации и главная функция инновационной деятельности. Непременное свойство инновации. Классификация инноваций: по причинам возникновения, по предмету и сфере приложения, по характеру удовлетворяемых потребностей, по типу новизны для рынка, по месту в системе, в зависимости от глубины вносимых изменений и т.д.

Тема 3. Сущность инновационного процесса и его этапы.

Определение инновационного процесса. Этапы (стадии) инновационного процесса: систематизация поступающих идей; отбор выявленных идей и выработка нового продукта; анализ экономической эффективности нового продукта, разработка программы маркетинга; создание нового продукта, тестирование на рынке, принятие решения о начале серийного производства.

Тема 4. Организационные формы инновационного менеджмента.

Целостные системы управления инновациями. Проектно-целевые группы по проведению научных исследований. Проектно-целевой подход к созданию проектно-целевых групп. Организация венчурных предприятий. Источники финансирования венчурного бизнеса. Технополисы и технопарки, бизнес-инкубаторы.

Тема 5. Организация инновационной деятельности на предприятиях сервиса.

Пути совершенствования организации инновационной деятельности на предприятиях общественного питания. Инновационные подходы к формированию продуктов и услуг.

Тема 6. Средства защиты интеллектуального продукта.

Определение понятия интеллектуальной собственности. Патенты, как средство защиты интеллектуального продукта. Условия патентоспособности, патентообладатель. Лицензии в инновационной деятельности. Лицензиар, лицензиат, лицензионный договор и цена на лицензию. Виды лицензий: простая, исключительная, полная.

Тема 7. Оценка эффективности реализуемых инноваций.

Общее понятие об инновационном эффекте. Виды эффекта от инноваций: экономический, научно-технический, финансовый, социальный и экологический.

Тема 8. Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в Российской Федерации и за рубежом.

Цель и задачи государственной инновационной политики Российской Федерации в современных условиях. Основные направления государственной инновационной политики в Российской Федерации и Республике Татарстан.

Тема 9. Применение инноваций в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом.

Роль и значение инноваций для повышения качества производимых товаров и услуг в Российской Федерации и за рубежом. Основные направления применения инноваций в России и за рубежом.

4.3. Планы практических и семинарских занятий

Вопросы к практическим занятиям

Тема 1. Сущность и задачи инновационной деятельности.

План

1. Введение, цель и задачи курса.
2. Связь со смежными дисциплинами.
3. Предпринимательство в современном понимании, его направленность на поиск новаций.
4. Нововведения как объект инновационного управления.

Вопросы для повторения

1. Дайте определения понятиям инновация, нововведение, новшество.
2. Чем отличаются понятия «открытие», «изобретение», и «нововведение»?
3. Какие источники инновационных возможностей Вы знаете?
4. Перечислите наиболее важные свойства инноваций
5. В чем суть исследования Н.Д. Кондратьева о «длинных волнах».
6. Вклад И.Шумпетера в теорию инноваций.
7. Из чего исходит теория цикличности?
8. Перечислите основные технологические уклады.

Тема 2. Понятие инновации и их классификация.

План

1. Понятие инновации.
2. Специфические черты инноваций.
3. Виды инноваций.

Вопросы для повторения

1. Какие преимущества представляет классификация инноваций?
2. В чем различие инноваций и несущественных видоизменений в продуктах и технологических процессах?
3. Перечислите основные базовые признаки классификации инноваций.
4. Назовите источники инноваций
5. Чем отличаются продуктовые инновации от процессовых?
6. Как распределяются инновации по типу новизны для рынка?
7. Какие инновации могут быть на входе в предприятие?
8. Назовите инновации системной структуры предприятия.
9. Назовите инновации на выходе с предприятия.
10. Какие направления классификации инноваций в большей мере отражают новизну и инновационные изменения?
11. Назовите этапы жизненного цикла инноваций

Тема 3. Сущность инновационного процесса и его этапы.

План

1. Особенности планирования процессов внедрения новшеств.
2. Стратегическое, тактическое и оперативное планирование инновационной деятельности организации.
3. Этапы инновационного процесса: формирование идей, отбор идей, разработка замысла и его проверка, разработка стратегии маркетинга, оценка производственных возможностей, создание опытного образца, испытание в рыночных условиях, начало серийного (коммерческого производства)

Вопросы для повторения

1. Что понимается под инновационной деятельностью?

2. Что такое инновационный процесс?
3. Представьте обобщенную логическую модель инновационного процесса.
4. Перечислите основные формы инновационного процесса.
5. Перечислите в соответствующем порядке стадии инновационного процесса.
6. Перечислите стадии жизненного цикла нововведений.
7. Что относится к научно-техническим услугам?
8. Что понимается под инновационным потенциалом организации?
9. Дайте определение инновационному потенциалу организации.

Тема 4. Организационные формы инновационного менеджмента.

План

1. Организация инновационной деятельности организации.
2. Организационные структуры. Научная организация.
3. Рисковый (венчурный) бизнес. Венчурные фирмы.
4. Инновации в организациях различных сфер деятельности.

Вопросы для повторения

1. Перечислите основные инновационные организации
2. Назовите секторы науки (деятельности) и соответствующие им типы организаций
3. Перечислите основные технопарковые структуры в Российской Федерации и Республике Татарстан.
4. Назовите основные технополисы в Российской Федерации и Республике Татарстан

Тема 5. Организация инновационной деятельности на предприятиях питания.

План

1. Значение выбора инновационной стратегии.
2. Инновационные стратегии, их особенности в условиях рыночной экономики.
3. Цели стратегического планирования на предприятиях питания.
4. Фазы стратегического планирования.
5. Методы выбора инновационной стратегии. Матрица возможностей. Матрица угроз.

Вопросы для повторения

1. В чем проявляется сущность и необходимость стратегического планирования?
2. Какое место занимает стратегия управления инновационной деятельностью в системе стратегического планирования туристской фирмы?
3. В чем заключается содержание, специфика и роль инновационной стратегии?
4. Раскройте фазы стратегического планирования
5. В чем проявляется роль малых инновационных организаций в области нововведений
6. Укажите основные направления выбора инновационной стратегии с учетом рыночной позиции.
7. В чем заключается специфика российских инновационных стратегий?

Тема 6. Средства защиты интеллектуального продукта.

План

1. Интеллектуальная собственность как объект инновационного предпринимательства.
2. Продукт интеллектуального труда как результат инновационной деятельности. Понятие и основные составляющие научно-технической продукции.

3. Понятие нового изделия (услуги).
4. Основные положения и отличительные особенности патентного законодательства РФ.
5. Особенности международного патентного права.
6. Защита авторских прав.

Вопросы для повторения

1. Что такое интеллектуальная собственность?
2. Раскройте сущность интеллектуального труда как результата инновационной деятельности.
3. Перечислите виды лицензий в инновационной деятельности.
4. Какие законы регулируют патентно-лицензионные отношения?
5. Что собой представляет рынок научно-технических достижений?

Тема 7. Оценка эффективности реализуемых инноваций.

План

1. Понятие оценки эффективности инновационных проектов.
2. Показатели эффективности: коммерческая, бюджетная и экономическая эффективность инвестиционных проектов и т.п.
3. Критерии оценки инвестиционного проекта: цели организации, стратегия, политика, ценности; финансовые критерии.

Вопросы для повторения

1. Какие виды эффективности инноваций вы знаете?
2. Перечислите основные показатели эффективности инноваций.
3. Каковы критерии оценки инвестиционного проекта?
4. Раскройте сущность экономической эффективности.
5. Раскройте сущность социальной эффективности.

Тема 8. Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в Российской Федерации и за рубежом.

План

1. Государственная поддержка инновационной деятельности в США.
2. Государственная поддержка инновационной деятельности в Западной Европе.
3. Государственная поддержка инновационной деятельности в Японии.
4. Государственная поддержка инновационной деятельности в России.

Вопросы для повторения

1. Какие мероприятия государственной поддержке инновационной деятельности применяются в США?
2. Какие мероприятия государственной поддержке инновационной деятельности применяются в Западной Европе?
3. Какие мероприятия государственной поддержке инновационной деятельности применяются в Японии?
4. Какие мероприятия государственной поддержке инновационной деятельности применяются в России?

Тема 9. Применение инноваций в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом.

План

1. Применение инноваций в различных сферах деятельности за рубежом.
2. Применение инноваций в сфере гостеприимства в Российской Федерации.
3. Применение инноваций в сфере гостеприимства в Республике Татарстан.

Вопросы для повторения

1. В чем сущность инноваций в различных сферах деятельности за рубежом?
2. В чем сущность инноваций в различных сферах деятельности в РФ?
3. В чем сущность инноваций в различных сферах деятельности в РТ?

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к семинарским занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль над деятельностью студента осуществляется во время семинарских занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов. При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентов следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студентам рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной и выборочной формах.

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Темы для самостоятельной работы по курсу «Инновационные технологии на предприятиях сервиса».

1. Российский рынок инноваций в современных условиях.
2. Основные направления инновационной деятельности в настоящее время.
3. Особенности организации инновационных процессов.
4. Оценка результативности работы инновационных организаций.
5. Консалтинговые услуги в инновационной деятельности.
6. Особенности принятия решений в управлении инновациями.
7. Планирование технологического освоения производства новой продукции.
8. Организация конкурсного выполнения НИОКР.
9. Развитие конкуренции в инновационной деятельности.
10. Понятия, виды и особенности инновационных стратегий.
11. Типы инновационного поведения.
12. Стратегии инновационных исследовательских организаций.
13. Показатели инновационной деятельности организации.
14. Процесс реинжиниринга.
15. Методы и участники проекта реинжиниринга.
16. Формирование инновационных подразделений.
17. Формы и стратегии малого инновационного бизнеса.
18. Альянсы, консорциумы и совместные предприятия как форма межфирменного инновационного сотрудничества.
19. Региональная инновационная политика.
20. Технопарки и технополисы, их роль в создании инноваций.
21. Инвестиционная привлекательность проектов и программ в инновационной деятельности. Критерии инвестиционной привлекательности.
22. Обоснование экономической эффективности проекта.
23. Экономическая экспертиза проекта.
24. Основные понятия и категории управления рисками инновационной деятельности.
25. Общая оценка и методы управления риском инновационного проекта.
26. Роль менеджера в управлении проектами.
27. Инновационный потенциал организации.
28. Инновационная среда региона.
29. Управление венчурной фирмой.
30. Информационное обеспечение инновационной деятельности в организации.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Отнюкова, М. С. Инновации в туризме: учебное пособие для вузов / М. С. Отнюкова. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 135 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15354-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/544712>.
2. Инновационный менеджмент: учебник для вузов / под общей редакцией Л. П. Гончаренко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 479 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-17994-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/535990>.

Дополнительная литература:

1. Маркетинг инноваций в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для вузов / Н. Н. Молчанов [и др.]; под общей редакцией Н. Н. Молчанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 257 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-02363-3. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538810>.

2. Алексеев, А. А. Инновационный менеджмент: учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 259 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-03166-9. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/511412>.

Рекомендуется использовать при подготовке докладов и сообщений информацию правового, нормативно-методического характера, а также информацию, полученную по результатам контент-анализа периодических изданий по теме семинарского занятия. В качестве рекомендуемых периодических изданий можно отметить следующие:

- «Менеджмент в России и за рубежом»;
- Проблемы современной экономики
- «Российское предпринимательство»;
- «Журнал управления компанией»
- «Проблемы теории и практики управления»;
- «Маркетинговые стратегии»;
- «Вопросы управления предприятием»;
- «Малое предприятие»
- «Секрет фирмы»;
- Эксперт» и др.

Интернет-ресурсы:

<http://www.iprbookshop.ru> Электронно-библиотечная система «IPRbooks»

<https://urait.ru> Образовательная платформа Юрайт

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория, кабинет для самостоятельной работы студентов, видеопроекторное оборудование, компьютер, оснащенный типовым пакетом системного и офисного ПО, в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления "ТИСБИ".

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую оценку знаний, умений и навыков студента по окончании изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных непосредственно на зачете.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на зачете;}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень освоения компетенций	Количество баллов
компетенции не сформированы	до 59 баллов
компетенции сформированы	от 60 до 100 баллов

Оценка уровня сформированности компетенции ОПК-1

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

№ п/п	Уровни сформированности и компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает роль и значение технологических новаций и тенденции инновационной деятельности предприятий общественного питания Умеет осуществлять поиск необходимых технологических новаций в зависимости от цели профессиональной деятельности Знает современные новейшие технологии в сфере услуг общественного питания	Выступление на семинаре Подготовка и выступление с рефератом Зачет
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает роль и значение технологических новаций и тенденции инновационной деятельности предприятий общественного питания Умеет осуществлять поиск необходимых технологических новаций в зависимости от цели профессиональной деятельности Знает современные новейшие технологии в сфере услуг общественного питания Умеет анализировать и давать оценку востребованности инноваций Владеет навыками разработки концепции предприятия общественного питания с применением технологических новаций	Выступление на семинаре Тестовые задания Контрольная работа Зачет
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает роль и значение технологических новаций и тенденции инновационной деятельности предприятий общественного питания Умеет осуществлять поиск необходимых технологических новаций в зависимости от цели профессиональной деятельности Владеет навыками разработки концепции предприятия общественного питания с применением технологических новаций Знает современные новейшие технологии в сфере услуг общественного питания Умеет анализировать и давать оценку востребованности инноваций	Выступление на семинаре Подготовка и выступление с рефератом Кейсовые задания Тестовые задания Контрольная работа Зачет

		Владеет методикой и технологиями разработки и внедрения инновационных элементов в сферу общественного питания	
--	--	---	--

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины на семинарских занятиях предлагаются вопросы для обсуждения, тесты, управленческие ситуации и задачи. Данный подход позволяет студентам четко представить круг проблем, с которыми они столкнутся, как во время прохождения производственной практики, так и в процессе трудовой деятельности.

Подготовка студентов к семинарскому занятию должна включать, прежде всего, проработку лекционного материала, изучение источников, рекомендованных лектором, а также ознакомление с материалом, публикуемым в периодической печати.

Для развития у студентов навыков самостоятельного мышления, научного обсуждения проблем и формирования собственных выводов, преподавателю следует обратить их внимание на дискуссионный характер некоторых вопросов, освещаемых в современной литературе. Обсуждение мнений различных ученых-специалистов в данной области должно способствовать выработке у студентов аналитического, творческого подхода к появлению собственных взглядов на обсуждаемые проблемы.

Ниже представлен план каждого семинарского занятия, который включает основные вопросы к теме, тестовые задания, управленческие ситуации и задачи, которые необходимо решить, базируясь на материале, изложенном в данном учебно-методическом пособии. Управленческие ситуации содержат информацию о текущем положении фирм и ряд задач, на которые необходимо обратить особое внимание.

В управленческих ситуациях Вам необходимо определять окупаемость и рентабельность инвестиционных проектов, оценивать реальный объем инвестиций и доходов по проектам, принимать решения относительно возможности и экономической целесообразности вложений; составлять план целей и задач, позволяющих повышать конкурентоспособность компаний и эффективность управления ими; рассматривать эффективные коммуникации и мотивацию персонала; разрабатывать кадровую политику и устанавливать лиц, принимающих решение. Помните о том, что в момент рассмотрения управленческой ситуации – ВЫ и есть ЛИЦО, ПРИНИМАЮЩЕЕ РЕШЕНИЕ (ЛПР)!

Разработка и принятие управленческих решений по предложенным управленческим ситуациям может осуществляться либо с помощью управленческих моделей либо с помощью разработки сценария их принятия.

В конце каждого модуля представлен список вопросов для самоконтроля и рекомендуемая литература

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»

Кафедра менеджмента и предпринимательства

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:

Инновационные технологии на предприятиях общественного питания

направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Профиль подготовки Управление объектами гастротуризма

Год набора

2026

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 1.1. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Тестирование
 - 2.1.3 Реферат
 - 2.1.4 Контрольная работа
 - 2.1.5 Кейсовые задания
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к зачету)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля	Формируемые компетенции и индикаторы	ОПК-1.1.	ОПК-1.2
Формы текущего контроля			
выступление на семинаре		31У1В1	32У2
тестирование		31	32
реферат		31У1	32
контрольная работа		31У1В1	32У2В3
кейсовые задания		31У1В1	32У2В3
Формы промежуточного контроля			
зачет		31У1В1	32У2В3

З- знания, У- умения, В- владения

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля.

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации инновационной деятельности.

Вопросы к семинарам включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом сути инновационной деятельности.

Вопросы на проверку знаний

1. Управление инновациями в туризме— понятие, цели, задачи.
2. Управление инновациями как процесс.
3. Роль инноваций в рыночной экономике. Инновация и новация, новшество и нововведение.
4. «Длинные волны» Н.Д. Кондратьева.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и	100-90

последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-89
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть финансового явления.	70-79
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	60-69
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 60

2.1.2.Тестирование

1. Инновационный менеджмент:
 - а) самостоятельная наука;
 - б) совокупность методов управления персоналом;
 - в) совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью.
2. Что из перечисленного относится к фундаментальным исследованиям?
 - а) теоретические исследования;
 - б) проектные работы;
 - в) конструкторские разработки.
3. Что из перечисленного ниже относится к разработкам?
 - а) разработка оригинальной методики анализа результатов;
 - б) разработка идей и вариантов нового объекта;
 - в) исследование в области физики высоких энергий.
3. Инновационный менеджер имеет дело с:
 - а) составлением бизнес-планов;
 - б) проектированием новшеств;
 - в) управлением инновационными процессами.
4. Что является специфическим содержанием инновации?
 - а) самостоятельный круг проблем;
 - б) усовершенствование технологического процесса;
 - в) изменения.
5. Однозначны ли термины «инновация» и «инновационный процесс»?
 - а) да;
 - б) нет.
6. Являются ли научно-технические разработки промежуточным результатом научно-производственного цикла?
 - а) да;
 - б) нет.
7. Что необходимо для быстрого распространения инновации?
 - а) сплоченный творческий коллектив;
 - б) наличие идей;
 - в) развитая инфраструктура.
8. Могут ли фундаментальные исследования привести к отрицательному результату?
 - а) да;
 - б) нет.
9. Что из перечисленного ниже является целью фундаментальных исследований?

- а) разработка опытного образца техники;
 - б) решение прикладных задач;
 - в) познание и развитие процесса
10. Укажите, что из перечисленного ниже относится к инновациям на входе в предприятие?
- а) изменение в выборе и использовании сырья и оборудования;
 - б) новая технология производства;
 - в) создание новой управленческой структуры.
11. Какие инновации учитывают сферу деятельности предприятия?
- а) технологические;
 - б) единичные;
 - в) диффузные.
12. Внедрение нового продукта определяется как радикальная инновация если:
- а) охватывает технологические изменения продукта;
 - б) касается использования усовершенствованного технологического процесса;
 - в) предполагаемая область применения, функциональные характеристики или использованные материалы и компоненты существенно отличаются.
13. По какому принципу дана классификация инноваций на сырьевые, обеспечивающие и продуктовые?
- а) по инновационному потенциалу;
 - б) по преемственности;
 - в) по месту в производственном цикле.
14. Относится ли к продуктовым инновациям освоение нового производства пластмассы?
- а) да;
 - б) нет.
15. Какие инновации учитывают инновационный потенциал и степень новизны:
- а) стратегические;
 - б) замещающие;
 - в) радикальные.
16. Какие инновации характеризуют распространенность:
- а) локальные;
 - б) открывающие;
 - в) диффузные.
17. Венчурный бизнес характерен для:
- а) крупных фирм;
 - б) средних фирм;
 - в) малых фирм.
18. Фирмы-эксплореры занимаются:
- а) разработкой новшеств;
 - б) продвижением новшеств на рынок.
19. Имеют ли технопарки перспективы развития в России?
- а) да;
 - б) нет.
- Объясните вашу позицию.**
20. Фирмы-виоленты действуют в среде:
- а) малого бизнеса;
 - б) среднего бизнеса;
 - в) крупного бизнеса.
21. К объектам инфраструктуры науки и инноваций относятся:
- а) концерны и ассоциации;
 - б) общественные академии;

в) технопарки.

22. Фирмы-коммутанты занимаются:

а) крупным бизнесом;

б) удовлетворением потребностей на узком сегменте рынка;

в) средним и мелким, ориентированным на удовлетворение местно- национальных потребностей.

23. Фирмы, ставящие целью удержать конкурентные позиции на уже имеющихся рынках, используют стратегию:

а) наступательную;

б) оборонительную;

в) имитационную.

24. Следует ли при выборе стратегии учитывать технологическую позицию фирмы:

а) да;

б) нет.

25. Продукция, выпускаемая фирмой, занимает на имеющемся рынке 90%. Фирма выберет стратегию:

а) роста;

б) стратегию ограниченного роста.

26. Какую стратегию используют фирмы, имеющие сильные рыночные и технологические позиции:

а) наступательную;

б) оборонительную;

в) имитационную.

27. Фирмы, завоевавшие большие доли рынка в быстрорастущих отраслях («звезды») выбирают стратегию:

а) роста;

б) ограниченного роста;

в) стратегию отсечения лишнего.

28. Затраты на исследования и разработки зависят от выбранной инновационной стратегии:

а) да;

б) нет.

29. Исследовательский проект ограничен во времени и средствах?

а) да;

б) нет.

30. В каком документе указывается наименование этапов, сроки выполнения проекта и ожидаемые результаты:

а) техническом задании;

б) смете затрат на выполнение проекта.

31. Какие цели преследует проект развития материально-технической базы научных исследований:

а) оценку состояния исследований в данной области;

б) решение фундаментальной задачи в рамках проблемы;

в) обновление материально-технической базы научных исследований.

32. Целесообразно ли для управления проектом создать рабочую группу?

а) да;

б) нет.

33. Являются ли синонимами понятия «срок окупаемости» и «период окупаемости»?

а) да;

б) нет.

34. Какой эффективности уделяется наибольшее внимание на микроуровне:

а) народнохозяйственной;

- б) бюджетной;
 - в) коммерческой.
35. Если интегральный эффект положителен индекс рентабельности:
- а) больше единицы;
 - б) меньше единицы.
36. Инновационный менеджер имеет дело с:
- а) составлением бизнес-планов;
 - б) проектированием новшеств;
 - в) управлением инновационными процессами.

Критерии оценивания тестирования

Результат	Балл
Правильные ответы на 31 и более вопросов	100-90
Правильные ответы на 26 и более вопросов	80-89
Правильные ответы на 22 и более вопросов	70-79
Правильные ответы на 18 и более вопросов	60-69
Правильные ответы на менее чем 18 вопросов	Менее 60

2.1.3. Реферат

Реферат является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Реферат как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Примерные темы рефератов по курсу «Инновационные технологии на предприятиях общественного питания»

1. Российский рынок инноваций в современных условиях.
2. Основные направления инновационной деятельности.
3. Особенности организации инновационных процессов.
4. Оценка результативности работы инновационных организаций.
5. Консалтинговые услуги в инновационной деятельности.
6. Особенности принятия решений в управлениями инновациями.
7. Планирование технологического освоения производства новой продукции.
9. Развитие конкуренции в инновационной деятельности.
10. Понятия, виды и особенности инновационных стратегий.
12. Стратегии инновационных исследовательских организаций.
13. Показатели инновационной деятельности организации питания.
14. Процесс реинжиниринга.
16. Формирование инновационных подразделений.
17. Формы и стратегии малого инновационного бизнеса.
18. Альянсы, консорциумы и совместные предприятия как форма межфирменного инновационного сотрудничества.
19. Региональная инновационная политика.

20. Парки и технополисы, их роль в создании инноваций.
21. Инвестиционная привлекательность проектов и программ в инновационной деятельности. Критерии инвестиционной привлекательности.
22. Обоснование экономической эффективности проекта.
23. Экономическая экспертиза проекта.
24. Основные понятия и категории управления рисками инновационной деятельности.
25. Общая оценка и методы управления риском инновационного проекта
26. Роль менеджера в управлении проектами
27. Инновационный потенциал организации общественного питания.
28. Инновационная среда региона
29. Управление венчурной фирмой
30. Информационное обеспечение инновационной деятельности на предприятиях общественного питания.

Критерии оценивания

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над рефератом. В данном случае определяется: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	80-89
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается	60-65

2.1.4.Контрольная работа

Контрольная работа используется для текущего контроля умений и навыков студентов. В целях освоения компетенции для написания контрольной работы студенты изучают необходимый теоретический материал по теме, а так же отрабатывают навыки техники вычисления пределов функции. Каждому студенту выдается индивидуальный вариант контрольной работы из расчета по времени на решение на одну полную пару.

Типовой вариант контрольной работы

- 1.Классификация инноваций.
2. Содержание понятия инновационный процесс.
- 3.Технопарки в Казани.
4. Иннополис в РТ.
- 5.Содержание понятия интеллектуальная собственность.
- 6.Виды венчурных фирм.

Критерии оценивания

Результат выполнения контрольной работы студентом оценивается в баллах. Оценка письменного ответа студента по результатам контрольной работы производится по 100 балльной системе. Если задания решены полностью и ответ верный, то за первые три задания ставится по 10 баллов, за четвертое и пятое задание ставится по 20 баллов, и за шестое задание ставится 30 баллов.

2.1.5.Кейсовые задания

Кейс: Инновации в ресторанной индустрии

Введение:

Вы являетесь менеджером успешного ресторана, который стремится быть в лидерах индустрии и предлагать посетителям уникальные и инновационные возможности. В последнее время вы заметили изменения во вкусах и предпочтениях клиентов, а также увеличение конкуренции в вашем районе. Вы решили провести исследование и предложить своим сотрудникам разработать инновационные подходы для улучшения работы ресторана.

Задача:

Ваша задача состоит в том, чтобы предложить идеи и решения для инноваций в вашем ресторане, которые могут привлечь новых клиентов, удержать существующих и повысить общую прибыль.

Шаги:

1. Анализ рынка и конкурентов: Провести анализ изменений в предпочтениях клиентов, а также изучить инновации, которые успешно используются в других ресторанах.
2. Инновационное меню: Разработать концепцию нового меню с использованием современных тенденций в питании, учетом диетических предпочтений и экологических аспектов.
3. Технологические инновации: Предложить использование новых технологий в обслуживании клиентов, управлении рестораном, а также в процессе приготовления блюд.

4. Экологическая устойчивость: Разработать план по уменьшению отходов, использованию устойчивых материалов и продуктов, а также другие методы для снижения негативного воздействия на окружающую среду.

5. Маркетинг и обслуживание: Предложить инновационные подходы к маркетингу и обслуживанию, которые могут привлечь новых клиентов и улучшить опыт посещения ресторана.

Результат:

После проведения анализа и разработки идей, вы должны представить подробный план инноваций для вашего ресторана, обосновав его потенциальную эффективность и выгоду для бизнеса.

Этот кейс может послужить основой для обсуждения и разработки инновационных подходов в ресторанной индустрии.

Критерии оценивания

Критерии оценивания	Баллы
Студент хорошо знает теоретический материал и может его применить на практике, обладает коммуникативными навыками. Умеет структурировать материал, анализировать информацию, делать логические выводы и на их основе предлагать свои решения, отстаивать свою точку зрения, проявлять знания, умения и навыки при защите проекта. У студента прослеживаются творческие подходы к решению кейсового задания, способности к генерированию новых идей.	90-100
Студент знает теоретический материал и может его применить на практике. Умеет анализировать информацию, делать логические выводы, обоснованно отстаивать свою точку зрения, генерировать новые идеи. При рассмотрении практической ситуации отвечает на задаваемые вопросы.	80-89
Студент владеет теоретическим материалом, но затрудняется с анализом информации, с выводами. При рассмотрении практической ситуации не всегда отвечает на задаваемые вопросы. Нет генерации новых идей и практических подходов к решению кейсового задания.	70-79
Студент плохо владеет теоретическим материалом, не всегда может применить его к конкретной ситуации. При рассмотрении практической ситуации не может ответить на поставленные вопросы.	60-69

2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений

Вопросы к зачету.

1. Основные понятия управления инновациями.
2. Понятие инноваций
3. Классификация инноваций
4. Функции инноваций
5. Характеристики инноваций. Источники инноваций
6. «Теория длинных волн» Н.Д. Кондратьева.
7. Теория инновационного развития Дж. Шумпетера.
8. Технологические уклады экономики
9. Инновационный процесс, основные этапы инновационного процесса

10. Виды и модели инновационного процесса
11. Результат инновационного процесса. Трансфер инноваций
12. Жизненный цикл инновации, технологии
13. Современная концепция инновационного менеджмента.
14. Система инновационного менеджмента и ее компоненты.
15. Профессиональные требования к инновационному менеджеру в организациях питания.
16. Классификация инновационных организаций
17. Малый инновационный бизнес и его взаимодействие с крупным
18. Венчурный капитал и его роль в финансировании инноваций
19. Необходимость государственного регулирования инновационных процессов в общественном питании, государственная инновационная политика
20. Государственное регулирование инновационной деятельности в общественном питании.
21. Основные функции государства в инновационной деятельности.
22. Прямые и косвенные меры воздействия государства в области инноваций.
23. Зарубежный опыт государственного регулирования инновационной деятельности.
24. Виды инновационной стратегии и методы ее выбора
25. Стратегии эксплорентов, патиентов, виолентов, коммутантов
26. Решения в инновационном менеджменте
27. Понятие инновационного проекта. Управление проектами
28. Этапы создания и реализации инновационного проекта.
29. Понятие эффективности инновационного проекта.
30. Показатели коммерческой эффективности.
31. Интегральная оценка эффективности проекта.
32. Задачи и принципы планирования инноваций
33. Целевые программы
34. Программно-целевой менеджмент инновационной деятельности
35. Взаимосвязь прогноза, программы и плана.
36. Понятие и виды научно-технического прогноза.
37. Особенности прогнозирования инноваций.
38. Типология методов прогнозирования.
39. Понятие интеллектуальной собственности в инновационном процессе
40. Объекты интеллектуальной собственности
41. Правовой механизм защиты объектов интеллектуальной собственности
42. Классификация и характеристика видов риска в инновационной деятельности
43. Методы оценки риска в инновационном бизнесе
44. Способы снижения рисков в инновационной деятельности
45. Коммуникации в инновационном менеджменте

2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков

Все задачи на зачете – это кейсовые задания.

Кейс: Инновации в ресторанной индустрии

Введение:

Вы являетесь менеджером успешного ресторана, который стремится быть в лидерах индустрии и предлагать посетителям уникальные и инновационные возможности. В последнее время вы заметили изменения во вкусах и предпочтениях клиентов, а также увеличение конкуренции в вашем районе. Вы решили провести исследование и предложить своим сотрудникам разработать инновационные подходы для улучшения работы ресторана.

Задача:

Ваша задача состоит в том, чтобы предложить идеи и решения для инноваций в вашем ресторане, которые могут привлечь новых клиентов, удержать существующих и повысить общую прибыль.

Шаги:

1. Анализ рынка и конкурентов: Провести анализ изменений в предпочтениях клиентов, а также изучить инновации, которые успешно используются в других ресторанах.
2. Инновационное меню: Разработать концепцию нового меню с использованием современных тенденций в питании, учетом диетических предпочтений и экологических аспектов.
3. Технологические инновации: Предложить использование новых технологий в обслуживании клиентов, управлении рестораном, а также в процессе приготовления блюд.
4. Экологическая устойчивость: Разработать план по уменьшению отходов, использованию устойчивых материалов и продуктов, а также другие методы для снижения негативного воздействия на окружающую среду.
5. Маркетинг и обслуживание: Предложить инновационные подходы к маркетингу и обслуживанию, которые могут привлечь новых клиентов и улучшить опыт посещения ресторана.

Результат:

После проведения анализа и разработки идей, вы должны представить подробный план инноваций для вашего ресторана, обосновав его потенциальную эффективность и выгоду для бизнеса.

Этот кейс может послужить основой для обсуждения и разработки инновационных подходов в ресторанной индустрии.

Новая зубная паста на венгерском рынке.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям, объясняет решение задачи на уровне анализа, синтеза и дает свою оценку решения проблемы. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	зачет	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Задача решена правильно и с обоснованием принятого решения. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	зачет	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты	A	90-86	зачет	

основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Задача решена верно, правильно обосновывает принятую методику решения задачи. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.				
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	В	85-81	зачет	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.	С	80-76	зачет	
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые	С	75-71	зачет	

аспирант затрудняется исправить самостоятельно.				
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.	D	70-66	зачет	Пороговый уровень сформированности компетенций
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	зачет	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений экономической теории. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает. Задача не решена	F	Менее 60	незачет	Компетенции не сформированы