

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление инновациями в индустрии питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

Курс: 4, семестр : 8

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	8
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	81
4	Лекции, час.	36
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	27
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

ФГОС введен в действие приказом №7 от 12.01.2016 г. , дата утверждения: 09.02.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Дриль А. А.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:	
у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	
Компетенция ФГОС: ПК.1 владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры; в части следующих результатов обучения:	
у3. уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач	
Компетенция ФГОС: ПК.17 способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели; в части следующих результатов обучения:	
з4. знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития	
у6. уметь формировать, осуществлять выбор бизнес-модели в зависимости от типа рынка и специфики отрасли	
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
з2. знать сущность, виды и источники инноваций, основные этапы и модели инновационного процесса, их характеристики	
з3. знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью	
з4. знать основные элементы программы организационных изменений, основные подходы к управлению изменениями при реализации технологических и продуктовых инноваций	
з5. знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий	
з6. знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности	
з7. знать методы оценки экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений	
у2. уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия	
у3. уметь организовывать процесс генерации инновационных идей и обосновывать выбор инновационной стратегии организации/предприятия	
у4. уметь оценивать экономическую эффективность инновационных проектов	
у5. уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов	
у6. уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов	
Компетенция ФГОС: ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
з2. знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Управление инновациями в индустрии питания</i>	
ПК.1.у3 уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач	

1.уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.6.y1 уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	
2.уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.32 знать сущность, виды и источники инноваций, основные этапы и модели инновационного процесса, их характеристики	
3.знать сущность, виды и источники инноваций, основные этапы и модели инновационного процесса, их характеристики	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.33 знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью	
4.знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.34 знать основные элементы программы организационных изменений, основные подходы к управлению изменениями при реализации технологических и продуктовых инноваций	
5.знать основные элементы программы организационных изменений, основные подходы к управлению изменениями при реализации технологических и продуктовых инноваций	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.35 знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий	
6.знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.36 знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности	
7.знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.37 знать методы оценки экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений	
8.знать методы оценки экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y2 уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия	
9.уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y3 уметь организовывать процесс генерации инновационных идей и обосновывать выбор инновационной стратегии организации/предприятия	
10.уметь организовывать процесс генерации инновационных идей и обосновывать выбор инновационной стратегии организации/предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y4 уметь оценивать экономическую эффективность инновационных проектов	
11.уметь оценивать экономическую эффективность инновационных проектов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y5 уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов	
12.уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y6 уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов	
13.уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.8.32 знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления	
14.знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.17.34 знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития	
15.знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.17.у6 уметь формировать, осуществлять выбор бизнес-модели в зависимости от типа рынка и специфики отрасли	
16.уметь формировать, осуществлять выбор бизнес-модели в зависимости от типа рынка и специфики отрасли	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 8			
Дидактическая единица: Основы организации производства предприятий общественного питания			
1. Роль инноваций общественного питания в экономике страны	0	4	11, 14, 15, 3, 4, 6, 8, 9
2. Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании	0	4	11, 3, 4, 6, 8, 9
3. Инновационные методы планирования производства в общественном питании	0	4	15, 3, 4, 6, 8, 9
Дидактическая единица: Инновационно-технический прогресс в общественном питании. Инновационные формы организации производства			
4. Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании	0	4	10, 14, 15, 3, 4, 6
5. Инновационные формы и методы организации производства	0	4	11, 13, 15, 16, 2, 4, 6
Дидактическая единица: Организация обслуживания потребителей общедоступной сети предприятий общественного питания			
6. Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания	0	4	1, 12, 13, 14, 16, 2, 3, 4, 5, 8
7. Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания	0	4	1, 11, 15, 2, 3, 4, 5, 8, 9
8. Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания	0	4	1, 16, 2, 5, 6, 9
9. Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	0	4	1, 15, 2, 3, 4, 8

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 8				
Дидактическая единица: Основы организации производства предприятий общественного питания				

1. Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие)	0	2	11, 14, 15, 3, 4, 6, 8, 9	Предварительно изучают основные принципы и особенности организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов. Во время выездного занятия анализируют организацию работы предприятия. Составляют письменный индивидуальный отчет, который защищают перед преподавателем
Дидактическая единица: Инновационно-технический прогресс в общественном питании. Инновационные формы организации производства				
1. Инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов	0	2	11, 15, 3, 5	Изучают и обсуждают инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов.
2. Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер")	0	2	12, 14, 15, 2, 3, 5, 6, 9	Определяют сущность интенсификации. Обосновывают необходимость внедрения рациональных форм организации производства. Составляют письменный индивидуальный отчет, который защищают перед преподавателем.
2. Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании	6	6	12, 13, 14, 15, 2, 4, 6, 7, 9	Выездное занятие:отмечают сущность инновационно-технического прогресса и актуальность его ускорения на современном этапе. Определяют основные направления научно-технического прогресса и обосновывают эти позиции.
3. Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова)	6	6	12, 14, 15, 2, 4, 9	Выездное занятие:обосновывают необходимость внедрения инновационных форм организации производства. Составляют письменный индивидуальный отчет, который защищают перед преподавателем.
Дидактическая единица: Организация обслуживания потребителей общедоступной сети предприятий общественного питания				

4. Инновационные виды, методы и формы обслуживания потребителей (на примере кейтеринговой компании)	0	2	1, 13, 16	Классифицируют методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Обосновывают тот или иной метод обслуживания. Составляют письменный индивидуальный отчет, который защищают перед преподавателем
5. Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании	0	2	1, 10, 12, 2	Определяют сущность и задачи рекламы для предприятий питания. Характеризуют основные виды концептуальных тем. Обосновывают необходимость позиционирования для предприятий общественного питания.
6. Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания	0	2	1, 10, 12, 6, 9	По разработанным анкетам студенты бригадами осуществляют опрос потребителей в предприятиях общественного питания. Анализируют качество продукции и уровень обслуживания по результатам анкетирования. Делают письменный отчет, защищают его перед студентами и преподавателем.
7. Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра)	0	4	1, 11, 13, 15, 3	По заранее выданному заданию готовят (можно в компьютерном исполнении) эстетический проект предприятия. В аудитории все подгруппы делают презентацию своего проекта. Сравнивают проекты, подводят итоги, выбирают лучший проект.
8. Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания	6	6	1, 12, 2	Выездное занятие: изучают инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
9. Организация проведения различных банкетов	0	2	1, 12, 13, 16, 9	Каждая подгруппа по заранее полученному заданию готовит сервировку стола и основные особенности обслуживания. Дают оценку проделанной работе каждой бригады, выбирают лучший банкет.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
---	-----------------------------	-------------------------------	--------------------	----------------------

Семестр: 8				
1	РГЗ	10, 11, 12, 13, 16, 2, 4, 9	6	3
Во время прохождения курса студент выполняет расчетно-графическое задание.: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
2	Подготовка к занятиям	12, 13, 14, 15, 2, 3, 5, 6, 7, 8	15	2
Подготовка к занятиям осуществляется в соответствии с их тематикой по лекционному курсу, литературным источникам и электронным ресурсам.: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
3	Подготовка к аттестации	1, 15, 3, 5, 6, 7, 8	6	2
По прохождению теоретического и практического материала студент допускается к экзамену.: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:корпоративная почта НГТУ; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:корпоративная почта НГТУ; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; Чат:Skype
Контроль	e-mail:корпоративная почта НГТУ; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Кейс-стади	ОПК.6; ПК.1; ПК.17; ПК.6; ПК.8;
Формируемые умения: з2. знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления ; з3. знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью; з4. знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития; з5. знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий; з6. знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности; у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование; у2. уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия; у3. уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; у5. уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов; у6. уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов		
Краткое описание применения: Используется при проведении лабораторных занятий		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS.

Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 8		
<i>Практические занятия:</i>	25	50
<i>РГЗ:</i>	15	30
<i>Зачет:</i>	10	20

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита РГЗ	Зачет
ОПК.6	у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	+	+
ПК.1	у3. уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач	+	+
ПК.17	з4. знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития	+	+

	у6. уметь формировать, осуществлять выбор бизнес-модели в зависимости от типа рынка и специфики отрасли	+	+
ПК.6	з2. знать сущность, виды и источники инноваций, основные этапы и модели инновационного процесса, их характеристики	+	+
	з3. знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью	+	+
	з4. знать основные элементы программы организационных изменений, основные подходы к управлению изменениями при реализации технологических и продуктовых инноваций	+	+
	з5. знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий	+	+
	з6. знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности	+	+
	з7. знать методы оценки экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений	+	+
	у2. уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия	+	+
	у3. уметь организовывать процесс генерации инновационных идей и обосновывать выбор инновационной стратегии организации/предприятия	+	+
	у4. уметь оценивать экономическую эффективность инновационных проектов	+	+
	у5. уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов	+	+
	у6. уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов	+	+
ПК.8	з2. знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Хайруллина М. В. Управление инновациями: организационно-экономические и маркетинговые аспекты : монография / М. В. Хайруллина, Е. С. Горевая ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 307 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221994
2. Этапы инновационного проектирования : учебное пособие / [Е. С. Горевая и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 85, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000220167

Дополнительная литература

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473
3. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008. - 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.
4. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. - М., 2007. - 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.
5. Щетинина Е. Б. Менеджмент ресторанных услуг [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Щетинина Е. Б. - М., 2006. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с контейнера.
6. Бородин В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес. Учёт, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородин. - М., 2002. - 164 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Windows
- 2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных, лабораторных, практических занятий и защиты расчетно-графических заданий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для лабораторных, практических занятий и выполнения расчетно-графических заданий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Управление инновациями в индустрии питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине **Управление инновациями в индустрии питания** приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные формы и методы организации производства Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова) Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер") Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 1, 2, 3,4,5,6,7
ПК.1 владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры	у3. уметь организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач	Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Инновационные виды, методы и формы обслуживания потребителей (на примере кейтеринговой компании) Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра) Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 8,9,10,11,12,13,14,15

ПК.17 способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели	34. знать основные бизнес-модели, их эволюцию, современные тенденции развития	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Инновационные методы планирования производства в общественном питании Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие) Инновационные формы и методы организации производства Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова) Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра) Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер") Роль инноваций общественного питания в экономике страны Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 16,17,18,19,20,21,22,23,24,25
ПК.17	уб. уметь формировать, осуществлять выбор бизнес-модели в зависимости от типа рынка и специфики отрасли	Инновационные виды, методы и формы обслуживания потребителей (на примере кейтеринговой компании) Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные формы и методы организации производства Организация проведения различных банкетов Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 26,27,28,29,30,31,32,33,34,35
ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	32. знать сущность, виды и источники инноваций, основные этапы и модели инновационного процесса, их характеристики	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Инновационные методы планирования производства в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46

		Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра) Роль инноваций общественного питания в экономике страны Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания		
ПК.6	33. знать методы анализа инновационного климата и инновационного потенциала организации/предприятия, основы управления инновационной деятельностью	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные методы планирования производства в общественном питании Инновационные формы и методы организации производства Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Роль инноваций общественного питания в экономике страны Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 47,48,49,50
ПК.6	34. знать основные элементы программы организационных изменений, основные подходы к управлению изменениями при реализации технологических и продуктовых инноваций	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 26,27,28,29,35,36,37,38,50,51
ПК.6	35. знать современные методы организации наукоемкого производства и характеристики передовых производственных технологий	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные методы планирования производства в общественном питании Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 12,13,14,15,16,17,41,42,45,46,47,49

		занятие) Инновационные формы и методы организации производства Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Роль инноваций общественного питания в экономике страны		
ПК.6	з6. знать экономико-правовые основы охраны интеллектуальной собственности	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 22,23,24,25
ПК.6	з7. знать методы оценки экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные методы планирования производства в общественном питании Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие) Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Роль инноваций общественного питания в экономике страны Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 12,13,14,15,16,17,23,24,25,26,27,51,52,53,54,
ПК.6	у2. уметь разрабатывать модель инновационного процесса организации/предприятия	Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные методы планирования производства в общественном питании Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие) Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова) Инновационные формы организации производства. Инновационные методы	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 48,49 50,51,52,53,54,55,56

		планирования производства в общественном питании Организация проведения различных банкетов Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер") Роль инноваций общественного питания в экономике страны		
ПК.6	у3. уметь организовывать процесс генерации инновационных идей и обосновывать выбор инновационной стратегии организации/предприятия	Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 33,34,35,36,41,42,43,44,45,46
ПК.6	у4. уметь оценивать экономическую эффективность инновационных проектов	Инновационные методы организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие) Инновационные формы и методы организации производства Инновационные формы организации производства. Инновационные методы планирования производства в общественном питании Передовые методы обслуживания на предприятиях общественного питания Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра) Роль инноваций общественного питания в экономике страны	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 1,2,3,4,5,6,27,28,29,30
ПК.6	у5. уметь выбирать способы организации производства инновационного продукта в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации, планирования и контроля реализации проектов	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова)	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 6,7,8,9,14,15,17,19,20,31,32,33,51,52

		Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер") Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании		
ПК.6	уб. уметь выполнять оценку производственно-технологического потенциала инновационной организации с использованием стандартных методик и алгоритмов	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды, методы и формы обслуживания потребителей (на примере кейтеринговой компании) Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные формы и методы организации производства Организация проведения различных банкетов Разработка инновационного проекта предприятия общественного питания (деловая игра)	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 11,12,22,24,25,26,51,52,53,54,55,56
ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	з2. знать особенности процесса внедрения технологических, продуктовых инноваций, их документального оформления	Инновационно-технический прогресс и его направления в общественном питании Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания Инновационные методы производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов (выездное занятие) Инновационные формы организации производства в общественном питании (на примере сети ресторанов Дениса Иванова) Рациональные формы организации производства в общественном питании (на примере сети предприятий ООО "Фудмастер") Роль инноваций общественного питания в экономике страны	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Зачет, вопросы: 1,2,3, 14, 15, 16, 30,33,45,46,47

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 8 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.6, ПК.1, ПК.17, ПК.6, ПК.8.

Зачет проводится в устной форме, по билетам.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 8 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.6, ПК.1, ПК.17, ПК.6, ПК.8, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Управление инновациями в индустрии питания», 8 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов от 1 до 26, второй вопрос из диапазона вопросов от 27 по 56 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____

к зачету по дисциплине «Управление инновациями в индустрии питания»

1. Классификация инновации.
2. Дайте характеристику современному состоянию франчайзинга России в области индустрии питания?

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

Ответ считается **неудовлетворительным**, если студент не ответил на 2 вопроса, при этом темы полностью не раскрыты, на дополнительные вопросы ответы полностью не даны, оценка составляет менее 15 баллов из 30 возможных.

Ответ засчитывается на **пороговом** уровне, если студент ответил на 2 вопроса, при этом ответ имеет тезисный характер, темы полностью не раскрыты, на дополнительные вопросы ответы полностью не даны, оценка составляет 20 баллов из 30 возможных;

Ответ засчитывается на **базовом** уровне, если студент ответил на 2 вопроса, в ответах приведены конкретные примеры из отечественной и зарубежной практики, ответы на дополнительные вопросы даны с не принципиальными ошибками, оценка составляет 25 баллов из 30 возможных

Ответ засчитывается на **продвинутом** уровне, если на вопросы даны полные ответы, в ответах приведены конкретные примеры из отечественной и зарубежной практики, также даны ответы на все дополнительные вопросы, оценка составляет 30 баллов из 30 возможных.

3. Шкала оценки

Таблица 1

4. Правила оценивания зачета

Состав зачета	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Вопрос №1	15	7,5
Вопрос №2	15	7,5
Итого	30	15

В данном разделе показана связь оценки за зачет с общей оценкой по дисциплине в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Подготовка к занятиям	40	20
РГЗ	30	15
Зачет	30	15
Итого	100	50

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям (подготовка к занятиям, РГЗ, зачет) составляет не менее 50 баллов (из 100 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4 Вопросы к зачету по дисциплине «Управление инновациями в индустрии питания»

1. Понятие и сущность инновации
2. Классификация инновации
3. Функции инновации
4. Инновационный процесс
5. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса
6. Жизненный цикл инновации
7. Современные практические приемы инновационного менеджмента
8. Инновационные формы обслуживания
9. Инновационные технологии
10. Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания
11. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания
12. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания

13. Показатели инновационной деятельности
14. Основные приемы экспертизы инновационных проектов
15. Оценка эффективности инновационных проектов
16. Оценка эффективности инновационной деятельности
17. Инновационные типы предприятий общественного питания
18. Инновационные технологии контроля качества
19. Инновационные продукты предприятий общественного питания
20. Почему ресторанный бизнес является одним из самых инвестиционно-привлекательных?
21. Какое количество россиян, по данным Росстата, предпочитают питание вне дома?
22. Чем объясняется низкий показатель оборота общественного питания на душу населения России по сравнению с США и странами Европы?
23. Как сегментирован современный рынок общественного питания России по форматам предприятий и видам услуг?
24. Какое влияние оказал глобальный экономический кризис(2014-2016 гг.) на показатели развития общественного питания?
25. Выделите основные тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России.
26. Какие новые форматы предприятий питания сформировались на современном ресторанном рынке?
27. Рынки каких услуг в отношении ресторанного рынка называют сопутствующими и непрофильными?
28. Какую роль в продвижении предприятия играет его кулинарная специализация?
29. Дайте характеристику процессу обслуживания потребителей в формате «free-flow»
30. Какие транснациональные сети общественного питания работают в России?
31. Чем объясняется успех сетевых предприятий общественного питания?
32. Назовите наиболее успешные федеральные сети общественного питания России.
33. Что тормозит переход региональных сетей на федеральный уровень?
34. Как функционирует ресторанный холдинг?
35. В чем преимущества развития рынка общественного питания по системе франчайзинга?
36. Назовите отличительные особенности организации франчайзинга в общественном питании российскими и иностранными компаниями.
37. Дайте характеристику современному состоянию франчайзинга России в области индустрии питания?
38. Назовите сдерживающие факторы развития ресторанного франчайзинга в современной России.
39. Назовите ведущих российских франчайзеров в сфере общественного питания.
40. Почему кейтеринг в настоящее время является самым перспективным видом бизнеса?
41. Чем услуги кейтеринга отличаются от услуг стационарного ресторана?
42. Услуги каких форматов могут быть оказаны кейтерингом?
43. Какие новые виды кейтеринговых услуг получили наибольшее распространение в последнее время?
44. Как оценивают аналитики перспективы кейтеринговых услуг в современной России?
45. Обоснуйте необходимость развития консалтинговых услуг в ресторанной индустрии.
46. Какие виды услуг предлагает современный ресторанный консалтинг?
47. Почему современные предприниматели редко обращаются в ресторанные консалтинговые компании?
48. Каким критериям должен отвечать консалтер в области ресторанного бизнеса?
49. Каковы тенденции развития ресторанных консалтинговых услуг в г.Новосибирске?
50. Назовите наиболее заметные тенденции в современной сфере услуг, относящиеся к техническому типу инноваций.

51. Какие эффективные формы обслуживания и организационные нормы труда используются в современном ресторанном сервисе?
52. В чем суть метода определения характеристик публикационной активности?
53. Как можно определить насколько инновационно активно будет ресторанное предприятие на рынке услуг?
54. Каким образом персонал предприятия питания может быть причастен к инновационным процессам?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

**Паспорт
расчетно-графического задания (работы)**

по дисциплине «Управление инновациями в индустрии питания», 8 семестр

1. Методика оценки

В рамках расчетно-графического задания (работы) по дисциплине студенты

- подбор и изучение источников литературы;
- написание работы и оформление презентации;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Задание выдается ведущим преподавателем в начале учебного семестра. Структура и объем РГЗ

Введение

1. Характеристика предмета исследования
2. Особенности темы (предмета исследования)
3. Отечественный и зарубежный опыт (Пример применения данного предмета исследования)
4. Преимущества и недостатки
5. Управление предприятием (если подходит к предмету исследования)
6. Применяемая инновационная модель
7. Выводы и предложения
8. Заключение
9. Список библиографических источников
10. Графическое приложение (иллюстрации, схемы организации, структуры, таблицы)

Объем РГЗ – не более 24 страниц печатного текста формата А4, презентация – не более 15 слайдов. Защита РГЗ проходит в виде дискуссии с аудиторией.

Написание и оформление РГЗ

Оформлять работу следует в соответствии с принятыми нормами (ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам).

Подготовка к защите и защита

Работа сдается на проверку руководителю, защищается по графику. Работа, сданная раньше срока, и выполненная в полном объеме и на должном уровне по рейтинговой оценке может получить дополнительные баллы.

Оцениваемые позиции:

Расчетно-графической работа оценивается в диапазоне от 15 до 30 баллов в зависимости от качества выполнения и проработанности темы.

Причины снижения баллов:

-РГЗ без презентации-5 баллов

Текст РГЗ не соответствует требованиям (объем - менее 24 страниц, тема раскрыта не полностью и т.д.)-1-5 баллов

2. Критерии оценки

Количество баллов, которое студент может набрать, варьируется от 15 до 30 в зависимости от полноты ответа.

• Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ(Р), ответ не соответствует заданию, расчеты проведены не верно или не полностью, оформление не соответствуют требованиям, оценка составляет менее 15 баллов из 30 возможных.

- Задание считается выполненным на **пороговом** уровне, если ответ в основном правильный, тезисного характера, недостаточно структурирован, не приведены примеры отечественной и зарубежной практики, оценка составляет 15-18 баллов из 30 возможных;
- Задание считается выполненным на **базовом** уровне, если ответ полностью раскрывает тему, ее содержание, подтверждается примерами из отечественной и зарубежной практики, сопровождается схемами и графическими иллюстрациями, оценка составляет 19-24 баллов из 30 возможных;
- Задание считается выполненным на **продвинутом** уровне, если ответ раскрыт в полном объеме с аналитическим обзором содержания темы, сопровождается анализом, схемами и графическим материалом, сравнениями и доказательствами, отражающими преимущества раскрываемого направления. Оценка составляет 25-30 балла из 30 возможных.

3. Шкала оценки

Рсчетно-графическое задание (РГЗ) состоит из теоретической и практической частей. Защита РГЗ проходит в устной форме. Максимальный балл за выполнение всего задания равен 30, зачетный балл – 15. Правила оценивания защиты расчетно-графического задания сведены в таблицу 1.

Таблица 1

Правила оценивания РГЗ

Состав защиты РГЗ	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Теоретическая часть	14	7
Практическая часть	16	8
Итого	30	Не менее 15

В данном разделе показана связь оценки за РГЗ с общей оценкой по дисциплине в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Подготовка к занятиям	40	20
РГЗ	30	15
Зачет	30	15
Итого	100	50

В общей оценке по дисциплине баллы за выполнение и защиту РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Примерный перечень тем РГЗ(Р)

Цель расчетно-графического задания: закрепление, расширение теоретических знаний по изучаемой дисциплине, развитие навыков самостоятельной работы

1. Государственное регулирование ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
2. Транснациональные сети общественного питания на Российском рынке услуг. Современное состояние и перспективы развития.
3. Федеральные сети общественного питания Российском рынке услуг. Современное состояние и перспективы развития.
4. Региональные и локальные сети общественного питания на территории РФ. Современное состояние и перспективы развития.

5. Развитие сегмента предприятий питания формата «Fastfood» на современном ресторанном рынке России.
6. «McDonald» и его роль в развитии кафе быстрого питания на территории РФ.
7. Концепция «Subway» как альтернатива «McDonald» на ресторанном рынке РФ.
8. Опыт «Sbarro» в формировании сети пиццерий на территории РФ.
9. Ресторанные холдинги России.
10. Развитие сегмента предприятий питания формата QSR в РФ.
11. Развитие сегмента предприятий питания формата «Food-court».
12. Развитие сегмента предприятий питания формата «Free-flow».
13. Развитие сегмента предприятий питания формата «Fine-dining».
14. Развитие сегмента предприятий питания формата «Casual-dining».
15. Современные проблемы кадрового обеспечения в ресторанном бизнесе.
16. Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков ресторанного бизнеса.
17. IT-технологии в современном ресторанном бизнесе.
18. Ресторанный консалтинг в Новосибирске. Современное состояние и перспективы.
19. Информационный кейтеринг как новый вид услуг.
20. Роль профессиональных объединений в развитии ресторанного бизнеса в современных условиях развития индустрии питания.