

<https://doi.org/10.21603/2074-9414-2025-1-2562>
<https://elibrary.ru/GNPDMO>

Оригинальная статья
<https://fptt.ru>

Теоретико-методологическое обоснование моделирования процессов инновационного развития общественного питания



Ш. Урудж¹, А. А. Дриль², Л. А. Маюрникова^{3,*}

¹ Университет принцессы Нуры Бинта Абдулрахмана, Эр-Рияд, Саудовская Аравия

² Новосибирский государственный технический университет^{ROR}, Новосибирск, Россия

³ Кемеровский государственный университет^{ROR}, Кемерово, Россия

Поступила в редакцию: 31.07.2024

Принята после рецензирования: 09.09.2024

Принята к публикации: 01.10.2024

*Л. А. Маюрникова: nir30@mail.ru,

<https://orcid.org/0000-0003-4592-8382>

Ш. Урудж: <https://orcid.org/0000-0002-1477-8759>

А. А. Дриль: <https://orcid.org/0000-0002-4114-4006>

© Ш. Урудж, А. А. Дриль, Л. А. Маюрникова, 2025



Аннотация.

Любые переходные процессы сопряжены с разработкой новой парадигмы, поэтому актуален пересмотр основных положений понятийного аппарата и терминологических систем, используемых на новых уровнях развития науки и техники, частных областей знаний, в том числе отраслевых. Общественное питание является значимой отраслью для реализации стратегий продовольственной безопасности страны. Как следствие, в этой сфере приоритетно инновационное развитие, переходный период которого должен быть обеспечен теоретико-методологической базой. Цель исследования – обобщить и систематизировать терминологическую базу и понятийный аппарат для последующего теоретико-методологического обоснования процесса моделирования инновационного развития сферы общественного питания.

Объектами исследования послужили понятийный аппарат и терминологическая система, отражающие существующее положение дел в теории и практике отрасли общественного питания с учетом смежных отраслей, положенных в основу разработки процесса моделирования инновационного развития. Поиск информации по теме исследования проводили по литературным источникам за 2019–2024 гг. через СПС Гарант, поисковую систему научных публикаций Google Scholar и научную электронную библиотеку eLIBRARY.RU.

Общественное питание – часть малого предпринимательства, разнообразие направлений которого осложняет унификацию процессов развития. Предложена трехуровневая методология инновационного развития предприятий, включающая теоретический, эмпирический и технологический уровни. К первому уровню отнесли принципы, подходы и понятийный аппарат. Ко второму – методы, методики и механизмы. Третий описывает факторы: особенности и условия, логическую и временную (переходную) структуры деятельности предприятий. Дано подробное описание элементов методологии.

Приведена теоретико-методологическая база для обоснования моделирования процесса инновационного развития предприятий общественного питания. Предложенная методология является методическим обеспечением переходного этапа развития предприятий от классического подхода управления к инновационному, инварианты которого применимы в частных случаях.

Ключевые слова. Общественное питание, переходный период, новая парадигма, понятийный аппарат, инновационное развитие, терминологическая система, отраслевые особенности, методология, структура

Для цитирования: Урудж Ш., Дриль А. А., Маюрникова Л. А. Теоретико-методологическое обоснование моделирования процессов инновационного развития общественного питания. Техника и технология пищевых производств. 2025. Т. 55. № 1. С. 148–165. <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2025-1-2562>

Innovative Modeling in Public Catering: Theory and Methods



Shabana Urooj¹, Anastasiia A. Dril²,
Larisa A. Mayurnikova^{3,*}

¹ Princess Nourah Bint Abdulrahman University, Riyadh, Saudi Arabia

² Novosibirsk State Technical University^{ROR}, Novosibirsk, Russia

³ Kemerovo State University^{ROR}, Kemerovo, Russia

Received: 31.07.2024
Revised: 09.09.2024
Accepted: 01.10.2024

*Larisa A. Mayurnikova: nir30@mail.ru,
<https://orcid.org/0000-0003-4592-8382>
Shabana Urooj: <https://orcid.org/0000-0002-1477-8759>
Anastasiia A. Dril: <https://orcid.org/0000-0002-4114-4006>

© S. Urooj, A.A. Dril, L.A. Mayurnikova, 2025



Abstract.

Transition processes need a new paradigm. At each new stage of development, an industry has to reconsider its basic concepts and terms. Public catering is important from the national food safety perspectives, which makes innovative development a priority. To complete a paradigm shift, it requires new theoretical and methodological foundations. The article generalizes and structures new terms and concepts needed for a theoretical and methodological rationalization of modeling the innovative development in the public catering sector.

The research featured concepts and terms that reflect the current theory and practice of public catering and adjacent spheres related to innovative development and its modeling. The review covered scientific articles and legal documents indexed in the Garant, Google Scholar, and eLIBRARY.RU databases in 2019–2024.

Public catering represents a wide variety of small businesses, which complicates any attempts at unifying the development processes. The authors designed a three-level methodology for innovative development with a comprehensive and detailed description. The methodology includes theoretical, empirical, and technological levels, i.e., from principles, approaches, and concepts through methods, techniques, and tools to specifics, conditions, logic, and temporal structure.

The article provides the theory and methodology needed to rationalize the modeling of innovative development in the sphere of public catering. The methodology supports the shift from classical to innovative management, with invariants that could be applied to individual cases.

Keywords. Public catering, transition period, new paradigm, concepts, innovative development, terminological system, industry, methodology, structure

For citation: Urooj S, Dril AA, Mayurnikova LA. Innovative Modeling in Public Catering: Theory and Methods. Food Processing: Techniques and Technology. 2025;55(1):148–165. (In Russ.) <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2025-1-2562>

Введение

Процесс развития общества характеризуется переходными периодами с кардинально новыми стратегическими целями и задачами, реализация которых требует разработки новой парадигмы. Эта тема широко обсуждается в научном сообществе за рубежом и в России.

Понятие парадигмы стали активно использовать в науке с 1960-х гг. после публикации монографии Томаса Самуэля Куна «Структура научных революций». При этом данное понятие не было раскрыто достаточно подробно, что затрудняло понимание мыслей автора в отношении научного развития и научной революции. В переводе с греческого термин означает пример или образец и является достаточно узким. Более широкое современное значение парадигмы приближено к таким

терминам, как дисциплинарная матрица и структура. Объединяя два значения, можно дать следующее определение парадигме, применяемое в современной методологии научного исследования – конкретное теоретическое направление, основанное на определенных знаниях в конкретных областях исследования и исследовательской методологии, отражающее состояние научного сообщества в определенный промежуток времени. В современной науке парадигма воспринимается как особый способ организации научного знания, определяющий то или иное видение мира. Таким образом, смена парадигмы воспринимается научным и другими сообществами как научная революция.

Парадигмы классифицируются по ряду признаков и могут распространяться как на науку в целом (т. е.

быть общепринятыми), так и на отдельные отрасли научного знания. Так как развитие различных областей науки и в настоящее время идет неравномерно, то и переход от одной парадигмы к другой изначально целесообразно рассматривать внутри каждой области наук индивидуально. Важно понимать, что области науки всегда находятся во взаимодействии друг с другом. При переходе на новую научную парадигму следует учитывать данные связи, способные оказывать то или иное влияние на дальнейшее развитие парадигмы. Однако эффект может быть и обратным – парадигма, на которую осуществлен переход в одной области науки, и может оказывать влияние на другие ее области [1–3].

В соответствии с инновационным характером развития современной науки, среди различных видов парадигм представляет интерес инновационная. Несмотря на переход России на инновационную парадигму как в науке, так и в производстве, данная концепция не является достаточно проработанной и постоянно совершенствуется [4]. Вместе с тем отмечается важность активного сотрудничества между отраслями, что в итоге может привести к их совокупному развитию и переходу на новый уровень.

Данная концепция, основой которой являются комплексное и системное развитие науки и производства, отражена в положениях Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации (до 2035 г.). Она является межотраслевой и предполагает совместное развитие сфер науки, технологии и инноваций в России в долгосрочном периоде [5]. Целью научно-технологического развития РФ является обеспечение независимости и конкурентоспособности страны за счет создания эффективной системы наращивания и наиболее полного использования интеллектуального потенциала нации. Это вызывает необходимость разработки новой парадигмы образования. В настоящее время наблюдается разрыв между теоретическими знаниями, получаемыми обучающимися в научно-образовательных учреждениях, и практическими, приобретаемыми в профессиональной деятельности [6, 7]. Поэтому разработка эффективной образовательной модели, в основе которой лежит научно-инновационная деятельность, является актуальной задачей. Барьеры, возникающие в процессе решения данной проблемы [8], не препятствуют наличию положительных результатов наработок на разных стадиях в Бразилии, Омане, Казахстане, Хорватии и Португалии [9–13].

Для создания и внедрения новых технологий важно формирование эффективной системы коммуникации в областях науки, технологий и инноваций, которая имела бы вид «наука и образование – производство – рынок» [14, 15].

Особенностью экономических теорий и концепций является то, что они могут быть максимально достоверными лишь на определенный период времени. Так, в конце XX – начале XXI в. в экономике

России начали возникать новые проблемы и вызовы во множестве отраслей предпринимательской деятельности, для решения которых было недостаточно применять уже известные, ранее действенные методы. Следовательно, идеологическая и концептуальная модернизация гуманитарных, естественно-научных, в том числе технических, наук потребовала разработки новой парадигмы предпринимательства. Наряду с этим, требовалось более детальное исследование предпринимательской деятельности множества субъектов с учетом разнообразных факторов, начиная от технической и технологической составляющих отраслей, их мощностей, количества персонала и заканчивая их географическим положением, внутренним, межотраслевым взаимодействием и прочими факторами [16].

Опыт зарубежных экономически развитых стран основан на разработке и последующем практическом применении различных методологий, которые делают акцент на особенностях структурирования деятельности малого предпринимательства и описывают их механизмы функционирования, включая внутренние и внешние факторы. При разработке теоретико-методологических подходов предпринимательской деятельности в конкретной отрасли характерная ей неоднородность требует исследования особенностей предпринимательства и оценки его перспектив развития.

Для решения обозначенных проблем рационально задействовать теории человеческого и интеллектуального капитала, принимая во внимание особенности отраслей и временной период. Теории человеческого капитала посвящены труды ряда известных ученых-экономистов периода XVII–XX вв. Проведенные американским экономистом Теодором Шульцем синтез и анализ существовавших теоретических знаний позволили ему разработать и внедрить макроэкономический подход к управлению человеческим капиталом. Если ранее считалось, что расходы на обучение и здоровье относились исключительно к потребительским расходам, то при данном подходе они относились к инвестициям в развитие как отдельного человека, так и общества. В дальнейшем данные знания получили продолжение в концепции интеллектуального капитала, активное развитие которой началось в 2000-х гг. [17].

В России такие термины, как человеческий капитал и человеческий потенциал, были впервые представлены в Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 г., утвержденной Президентом РФ в 2008 г. Согласно данной концепции, развитие человеческого капитала в стране осуществлялось через образование, здравоохранение, деятельность пенсионных фондов и программы обеспечения населения жильем.

Интеллектуальный капитал по-разному трактуется в научно-технической литературе областей знаний и отраслей, что определяет его специфику. Учитывая перспективы инновационного развития, интеллекту-

альный капитал рассматривается как совокупность опыта специалистов и множества нематериальных активов, основу которых составляет интеллектуальная собственность. При этом наличие интеллектуального капитала направлено на повышение эффективности работы, а следовательно, на повышение доходов и прибыли в различных отраслях российской экономики [18]. Интеллектуальный капитал также является частью человеческого капитала.

Анализ этих терминов позволяет выявить существенную роль для сферы питания в их формировании и реализации.

Концепция модернизации на теоретическом уровне предполагает смену парадигмы развития общества и деление исторического процесса на доиндустриальный и индустриальный этапы, включающие стадии постиндустриального развития. Отрасль общественного питания относится к сфере услуг и, согласно модели этапов развития общества, предполагает увеличение доли своего вклада в экономику. Поэтому

представляет интерес выявление особенностей постиндустриального периода, включая отличительные признаки.

Для формирования базовых признаков постиндустриального общества с целью дальнейшего их учета при разработке элементов новой парадигмы развития общественного питания проведены анализ и систематизация характеристик постиндустриального общества (табл. 1).

Осмысление особенностей этапов развития общества показывает, что постиндустриальное общество характеризуется следующими чертами:

- на смену экономики, основанной на производстве товаров (технологии), приходит экономика услуг;
- число занятых в сфере услуг превалирует над количеством, занятым в материальном производстве;
- приоритет отдается наукоемким производствам и ресурсосберегающим технологиям;
- повышаются требования к качеству продукции и услуг;
- возрастает роль научного знания;

Таблица 1. Особенности этапов развития общества для учета при формировании новой парадигмы развития отраслей

Table 1. Stages of social development to consider when forming a new paradigm for industrial development

Отличительные признаки	Стадии общественного развития		
	Доиндустриальное общество	Индустриальное общество	Постиндустриальное общество
Ключевая сфера	сельское хозяйство	промышленность	сфера услуг (прежде всего наука и образование)
Основные факторы производства	трудовые и природные ресурсы	трудовые ресурсы и капитал	трудовые ресурсы (знания), капитал и технологии (информация)
Тип производства	ручной труд	механизированный	автоматизированный, цифровой
Характер труда	индивидуальный	фабричное производство	творческое начало
Основной продукт производства	пища	технологии	услуги
Занятость населения	сельское хозяйство – 75 %	сельское хозяйство – 35 %, промышленность – 50 %, услуги – 15 %	сельское хозяйство – 3 %, промышленность – 33 %, услуги – 64 %
Доминирующий источник экономического развития	природные ресурсы	производительность трудовых ресурсов, эффективность капитала	высокотехнологичные ресурсы
Основы развития	традиция	научно-технический прогресс, предпринимательство, конкуренция	знания и информация, творчество, компетенция и профессионализм
Воздействие на природу	неконтролируемое, местное (взаимодействие человека с нетронутой природой)	контролируемое (взаимодействие человека с освоенной природой)	контролируемое глобальное (взаимодействие человека с человеком в отрыве от природы)
Основной фактор человеческого развития	повышение навыков	формирование способностей	развитие способностей на основе творчества, в том числе научно-технического, самообразование в течение всей жизни
Базовые профессии	фермер, ремесленник, рабочий	рабочий, инженер	ученые и специалисты
Влияние образования на производство	передача эмпирического опыта и навыков	передача научных знаний	оснащение методологией разных видов деятельности

- актуальными становятся интеграция науки и производства, создание комплексных научно-производственных объединений;
- востребован новый тип работника – высококвалифицированный специалист (специалист нового поколения);
- развивается индустрия, связанная с благосостоянием населения. Приоритет вложения финансовых средств в развитие образования, здравоохранения, сферы услуг.

Обобщение особенностей постиндустриального этапа развития общества свидетельствует о том, что индустрия питания как часть сферы услуг требует пересмотра парадигмы развития с учетом обозначенных характеристик [18].

По мнению многих исследователей, проблемой анализа существующих парадигм является отсутствие к настоящему моменту единой терминологии в области методологии научных исследований. Это в итоге может привести к различиям в объяснении научных процессов. Единство терминологии особенно важно в настоящее время, которое можно отнести к периоду научной революции, а следовательно, и к адекватной оценке смены парадигмы и ее роли в научно-техническом прогрессе [19].

Современные энциклопедические определения методологии в РФ отражены в Российском и Философском энциклопедических словарях. При этом если в Российском энциклопедическом словаре ключевым словом является учение, то в Философском словаре – система, а учение – вторично. Обобщение предложенных терминологий позволяет трактовать методологию как учение об организации любой человеческой деятельности (научной, практической) [20].

Проведение теоретических и прикладных научных исследований, независимо от направлений и областей знаний, требует качественного изложения материалов, выводов и заключений. Они могут иметь строго научный характер, понятный научным сотрудникам и специалистам, или научно-популярный, предназначенный для широкого круга читателей. При этом важно соблюдать точное использование существующих терминов в их общепринятом смысле и понятно объяснять новые термины, вводимые исследователем в научный обиход в граничных условиях исследуемой проблемы. В этой связи актуально рассмотрение вопросов формирования понятийного аппарата в сфере, имеющей важное значение на современном этапе развития общества, – сфере питания.

Объекты и методы исследования

Начало теоретических исследований нового направления (ранее неизвестного или малоизученного), как правило, характеризуется выявлением и освещением новых факторов. При разработке теоретико-методологических основ развития объекта / системы, принимая во внимание выявленные факторы, целесо-

образно рассмотреть существующий понятийный аппарат и терминологическую систему с целью их уточнения, обновления для эффективного построения будущего плана действия. Резкий переход отрасли общественного питания в конце 1990-х гг. от плановой экономики к рыночной не способствовал формированию теоретических основ, а в большей степени явился причиной практической адаптации к сложившимся условиям рынка. Перспективы же дальнейшего развития требуют проведения теоретических исследований и применения результатов для моделирования процессов стратегического управления, в частности в условиях инновационного развития.

Объектом исследования послужили понятийный аппарат и терминологическая система, отражающие существующее положение дел в теории и практике научной и производственной деятельности отрасли общественного питания, и их совершенствование с учетом условий инновационного развития.

Поиск информации осуществляли по ключевым словам согласно теме исследования в литературных источниках через СПС Гарант, поисковую систему научных публикаций Google Scholar и научную электронную библиотеку eLIBRARY.RU. Были рассмотрены публикации за последние 5 лет (2019–2024 гг.). Более ранние работы изучали для лучшего понимания темы исследования и в отдельных случаях ввиду отсутствия новой информации. Анализировали энциклопедии и справочники, фиксирующие термины и определения в разных областях научного знания, словари профессиональных терминов и определений. Анализ литературы выявил большое количество публикаций, в которых инновация и инновационное развитие рассматривались как экономическая категория. Значительно меньше публикаций, авторы которых рассматривали инновации с точки зрения техники и технологии. При этом термин «инновация» является емким и многогранным. Общественное питание – отрасль, включающая совокупность производства продукции, ее реализацию и обслуживание. Каждое из направлений, с одной стороны, может быть самостоятельным для разработки новшества (инновации), с другой – приоритетным остается разработка новой пищевой продукции. Это объясняет технико-технологический взгляд на продуктовые инновации в общественном питании и предполагает их рассмотрение на всех стадиях научно-инновационной деятельности. Сущность же инновации как экономической категории в большей степени связана с получением экономической эффективности от внедрения.

Результаты и их обсуждение

Понятийный аппарат и терминологическая система – взаимосвязанные понятия, используемые в науке, технике и других областях знаний. Понятийный аппарат – совокупность определенных понятий, теорий, концепций и методов, используемых в определен-

ной области знаний. Он представляет собой основу для систематизации знаний, а также позволяет различать и классифицировать изучаемые объекты. В пищевых технологиях понятийный аппарат включает такие понятия, как концепция, технология, услуга питания, организация производства и т. д. Терминологическая система – это множество терминов, используемых для обозначения различных понятий в определенной области знаний. Обычно она основана на конкретных правилах и соглашениях и позволяет исключить неоднозначность и двусмысленность при общении. Например, терминологическая система включает термины: сырье, переработка, полуфабрикат, режимы, упаковка и т. д. Отличие между понятийным аппаратом и терминологической системой заключается в том, что первое обозначает совокупность определенных понятий и методов, в то время как второе представляет собой совокупность терминов, используемых для обозначения этих понятий. Понятийный аппарат является более широким и глобальным понятием, в то время как терминологическая система сфокусирована более узко и ориентирована на точность и ясность обозначения.

Опыт исследовательской работы авторов позволяет выявлять проблемы с использованием терминов и определений, их трактовкой в отдельных конкретных случаях в процессе работы с научно-технической литературой. Таким образом, установлено, что у этих проблем есть объективные причины, например транс-

формация понятия конкретного термина на разных этапах развития общества. Анализ литературы позволил проследить эволюцию термина «инновация» в хронологическом порядке столетнего периода (табл. 2).

Трактовка терминов может варьироваться в разных областях знаний. Не исключены ситуации, когда один и тот же термин используется для обозначения разных понятий, или, наоборот, разные термины используются для обозначения одного и того же понятия. Это затрудняет понимание текста для читателей, не знакомых с терминологией данной области знаний.

В некоторых случаях авторы могут использовать термин не в соответствии с его истинным значением, что также может привести к недопониманию и ошибкам в восприятии текста. Наиболее очевидное решение проблем с использованием терминов – это пояснение терминологии [21, 22].

Техническая терминология – это терминология отрасли техники, которая связана с отдельными отраслями производства и промышленности. В некоторых случаях она отличается от общенаучной и общетехнической терминологии. Внутри общетехнической терминологии может быть узкоотраслевая система терминологий. Понимание области технологии производства продукции общественного питания, с одной стороны, как самостоятельной отрасли общественного питания, с другой – как смежной и близкой по технологическим процессам с технологиями производства пищевых продуктов. Отраслевые терминологические

Таблица 2. Термин «инновация» с точки зрения различных авторов в хронологическом порядке

Table 2. *Innovation*: definition timeline from various perspectives

Автор	Определение
Шумпетер Й., австрийский и американский экономист, политолог, социолог. Теория экономического развития (1930-е гг.)	Новая научно-организационная комбинация производственных факторов, мотивированная предпринимательским духом
Твисс Б., американский экономист (1980-е гг.)	Процесс, при котором изобретение или новая идея приобретает экономическое содержание
Никсон Ф., английский ученый (1990-е гг.)	Совокупность технических, производственных и коммерческих мероприятий, приводящих к появлению на рынке новых и улучшенных промышленных процессов и оборудования
Медынский В. Г., Ильдеменов С. В., российские ученые (1990-е гг.)	Объект, внедренный в производство в результате проведенного научного исследования, существенно отличающийся от прежних аналогов
Санто Б., венгерский экономист. Инновация как средство экономического развития (1990 г.)	Общественно-экономический процесс, который через практическое использование идей и изобретений приводит к созданию лучших по своим свойствам изделий и технологий
Федеральный закон «О государственной поддержке инновационной деятельности в Российской Федерации» (1996 г.)	Введение в употребление какого-либо нового или значительно улучшенного продукта (товар или услуга) или процесса, нового метода маркетинга или нового организационного метода в деловой практике, в организации рабочих мест и внешних связей
Фатхутдинов Р. А., российский ученый. Инновационный менеджмент (2000-е гг.)	Конечный результат внедрения новшества с целью изменения объекта управления и получения экономического, социального, научно-технического или другого вида эффекта
Новоселов С. В., Маюрникова Л. А., российские ученые. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями (2017 г.)	Инновация – конечный результат творческого труда, получивший реализацию в виде новой или усовершенствованной продукции либо нового или усовершенствованного технологического процесса, используемого в экономическом обороте (инновация – нововведение)

системы в процессе научно-технического развития могут изменяться и дополняться.

При рассмотрении важности исследований в этом направлении необходимо отметить приоритетность отраслей, которые относятся к малому предпринимательству. В России малое предпринимательство зародилось в конце XX в. и еще проходит этап становления, поэтому актуальным является формирование теоретико-методологической базы для его развития.

В 2016 г. принята Стратегия развития малого и среднего предпринимательства (МиСП) в РФ на период до 2030 г. На конец 2020 г. занятость в секторе малого и среднего предпринимательства составляла 18,2 млн человек, а к 2030 г. их численность должна возрасти до 25 млн человек [23].

Уже на начальном этапе развития МиСП возникли вопросы, требующие разрешения. Так, ряд исследователей, в частности Й. Шумпетер, разводят понятия предпринимательства и бизнеса, понимая под бизнесом любую хозяйственную деятельность, а под предпринимательством – только деятельность инновационную.

Согласно исследованию М. К. Поповой, инновационная деятельность в форме предпринимательства является такой формой бизнеса, основой которого в первую очередь является творчество. Именно творческий подход применяется в инновационном предпринимательстве при поисковой деятельности в отношении новых инвестиций, разработке и совершенствовании выпускаемой продукции, расширении сети предприятий, повышении уровня деятельности, выявлении и эффективном использовании существующих и новых инструментов для увеличения доходов и чистой прибыли [24].

Таким образом, в настоящий момент учебная и специализированная литература выделяют классическую и инновационную предпринимательские модели.

Классическую модель предпринимательства можно описать такими характеристиками, как традиционная и репродуктивная. При этом методе управления цель деятельности предприятия – максимальная отдача имеющихся ресурсов. Концепция управления ростом производства за счет использования такой отдачи сформировалась именно из классической модели.

Вторую модель предпринимательства называют инновационным или продуктивным предпринимательством. При этом в данной модели также используется концепция управления ростом производства, однако основанная не на отдаче, а на инновациях.

Инновационное предпринимательство – это новаторский процесс создания новшеств с последующим переходом к инновациям. В этом случае предпринимательство организует работу по разработке и практической реализации проектов, в том числе инновационных, или улучшению существующих, принимая риски и возлагая на себя ответственность.

Инновационное предпринимательство – это высшая стадия предпринимательской деятельности, направ-

ленная на выявление новых возможностей для собственного бизнеса и, как следствие, приводящая к созданию более конкурентоспособных по своим свойствам товаров (технологий, услуг) путем практического применения нововведений [24].

Начало нового этапа развития общественного питания в России можно отнести к 2000-м гг. Это период выхода продукции на зарубежные рынки, что напрямую связано с коренным преобразованием в терминоведении отрасли.

Специфика общественного питания и активное применение в деятельности предприятий отрасли зарубежного опыта сформировали два подхода к созданию терминологической базы и ее применению: стандартизированный и нестандартизированный. Стандартизированные термины изложены в действующих нормативных документах: ГОСТы, ТР ТС, СанПиН и т. п., имеющих непосредственное отношение к отрасли общественного питания. К стандартизированным терминам и определениям можно отнести термины смежных отраслей и направлений, таких как пищевая промышленность, торговля, туризм, экономика, и изложенные в официальной литературе (словари, энциклопедии, учебники и т. п.). Однако опыт авторов показывает, что в ряде случаев требуется уточнение общепринятого термина в одной области знаний применительно к другой – в данном случае к отрасли общественного питания. Это связано с несовершенством теоретико-методологической базы отрасли и необходимостью ее развития.

Нестандартизированные термины, применяемые в организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, особенно коммерческого сектора (рестораны, кафе, бары), как правило, заимствованы из терминологической базы зарубежных отраслей индустрии питания западных стран (Америка, Франция, Италия) и Азии (Китай, Япония и др.).

Коренные изменения в различных направлениях социально-экономического развития произошли в конце XX – начале XX в., что связано с вхождением России в ВТО и, как следствие, формированием более тесных торговых отношений со многими зарубежными странами. Это способствовало проникновению зарубежных терминов во многие сферы деятельности человека. Так, в этот период наблюдалось активное развитие туризма, что вызвало необходимость разработки отраслевых научно-справочных определений терминов по проблематике в сфере туризма [25].

Так как услуги общественного питания занимают значимое место в современной индустрии туризма и гостеприимства, возникает необходимость пересмотра и уточнения терминологической системы сферы питания. Известно, что знания в области технологии продукции общественного питания базируются на стыке естественных и технических наук, и изменения и достижения в области данных научных направлений оказывают прямое влияние как на саму технологию,

так и на деятельность предприятий, организующих производство продукции общественного питания. Вследствие этого заслуживает внимания синтез и систематизация знаний в данной области, а также разработка и внедрение единой терминологии.

Помимо этого, целесообразным является изучить закономерности в социально-культурном, нормативно-правовом и экономическом аспектах деятельности сферы общественного питания, а также влияние отрасли на жизнь отдельного человека (потребителя) и общества в целом. Поэтому принцип формирования данных отраслевых терминологий можно назвать принципом объединения на основе обобщения и систематизации.

Связь общественного питания с другими отраслями народного хозяйства РФ:

- производственная сфера: сельское хозяйство (сырье); машиностроение (пищевое оборудование); транспорт (транспортировка); финансы и кредит (финансовая поддержка предприятий отрасли); торговля (закуп сырья и материально-техническое снабжение предприятий); здравоохранение (специальные виды питания); образование (организация питания в системе образования, обучение населения принципам здорового питания, профориентация и подготовка кадров); наука (научные исследования в области теории и практики развития отрасли общественного питания); управление (теория и практика управления развитием отрасли / предприятий);
- непроизводственная сфера: туризм.

Инновации в отрасли индустрии питания развиваются по двум направлениям – производство и обслуживание. При этом за рубежом индустрия питания рассматривается как часть индустрии гостеприимства, а производственная составляющая относится к пищевой промышленности [26]. В то время как в российской практике обе составляющих относят к сфере общественного питания.

Так, среди современных направлений для разработки новшеств (пищевых инноваций) можно выделить микроинкапсуляцию [27], молекулярную кухню [28], ферментированную пищевую продукцию [29], пищевой биопринтинг (фуд-принтинг) [30], применение нанотехнологий [31] и технологии молекулярного докинга в проектировании пищевых продуктов [32], совершенствование технологии распылительной сушки [33]. Большое внимание уделяется созданию и практическому внедрению новых видов экоупаковки, в том числе биоразлагаемой [34–37].

С точки зрения организации бизнеса (организационных инноваций) среди инноваций в индустрии питания приоритетно исследование вопросов гастрономического туризма [38], цифровизации индустрии питания [39], разработки бизнес-моделей отрасли с использованием концепций электронной коммерции и Интернета вещей (IoT) [40], разработки стратегий экологического и устойчивого развития отрасли [41, 42], а также методологии маркетинга для исследования спроса на инновационную пищевую продукцию [43].

Важно учитывать влияние фактора технологического развития, являющегося главной причиной изменений на современном рынке труда. В основе перспективности отраслей и профессий лежит интеграция компетенций разных отраслей, что еще раз подтверждает многоаспектность понятийного аппарата и терминологической системы сферы общественного питания (табл. 3).

Одна из особенностей отрасли общественного питания – многообразие типов / форматов предприятий, оказывающих широкий спектр услуг. Поэтому при разработке стратегии развития отрасли общественного питания невозможно учесть абсолютно все специфические особенности предприятий индустрии питания. Целесообразно рассматривать особенности по укрупненным группам предприятий, которые выражаются

Таблица 3. Примерный перечень смежных профессий будущего в индустрии питания

Table 3. Future professions in the food industry and related industries

Медицина	Менеджмент	Финансовый сектор	Сфера питания
– молекулярный диетолог; – генетический консультант; – консультант по здоровой старости	– экоаналитик в сфере питания; – ВІМ-менеджер; – системный администратор	– оценщик интеллектуальной собственности; – финансовый инжиниринг; – аналитик-системщик	– инновационный менеджер в сфере питания; – нутрициолог; – конструктор функциональных продуктов питания; – проектировщик 3D-печати функциональных продуктов питания
Образование	Биотехнологии	Сельское хозяйство	Туризм и гостеприимство
– игропедагог; – тренер по майнд-фитнесу; – экопроповедник; – тьютер; – ментор стартапов	– биофармаколог; – парковый эколог; – системный биотехнолог; – архитектор живых систем	– ГМО-агроном; – агроном-экономист; – сити-фермер; – агрокибернетик; – сельскохозяйственный эколог	– режиссер индивидуальных туров; – арт-оценщик; – личный тьютер по эстетическому развитию; – разработчик тур-навигаторов

в условном отнесении к сферам ресторанного бизнеса, индустриального питания и социального питания. Характерным представителем ресторанного бизнеса является ресторан, который готовит и реализует еду и напитки по заказу потребителя. Индустриальное питание предназначено для единовременного производства большого объема питания для групп людей, объединенных какой-то ситуацией (например, коллектив завода). Социальное питание предоставляется отдельным категориям граждан за счет средств бюджета, в соответствии с действующим законодательством [18].

Множественность и специфичность предприятий, независимо от отнесения их к укрупненным группам, обуславливает разную готовность к развитию, в том числе инновационному. Например, в деятельности предприятий коммерческого сектора индустрии питания главным является получение прибыли. Однако, согласно Й. Шумпетеру, «прибыль является результатом выполнения новых комбинаций», «без развития нет прибыли, без прибыли нет развития» [44].

Экономический рост – увеличение объемов производства и потребления одних и тех же экономических благ в течение определенного временного интервала (Шумпетер Й.) [44].

Экономическое развитие – появление таких инноваций, как создание нового товара, создание нового метода производства, выход на новые рынки, использование нового источника факторов производства, изменение организации отрасли (Шумпетер Й.) [44].

Экономическое развитие не может быть сведено к понятию прогресса, т. к. прогресс – это лишь один из векторов развития. Развитием можно считать только процесс закономерного перехода системы в более совершенное состояние в направлении «от низшего к высшему».

Экономическое развитие отличается и от модернизации исследуемой системы, т. к. модернизация – это целенаправленно проводимое обновление устаревшей технико-технологической базы, обеспечивающее развитие лишь в длительной перспективе [45].

Ввиду того что в отрасли общественного питания аналогично другим отраслям применяется иерархическая структура, а терминология сопоставима с другими смежными отраслями промышленности, логично изучение функционирования и развития сети предприятий с точки зрения процесса управления инновациями для каждого из предприятий. Такой подход является доступным, т. к. предусматривает реализацию инвестиционных проектов путем приобретения по лицензии ранее разработанных инновационных решений. С точки зрения инновационного развития такие мероприятия можно охарактеризовать как переходный период. Несмотря на то что целью данных инвестиций является развитие предприятий, существенным недостатком этого подхода является копирование и воспроизводство уже существующих, известных потребителям решений.

В этой связи целесообразным является альтернативный подход к развитию предприятий общественного питания и других отраслей. Такой подход заключается в реализации научно-инновационной деятельности, сущность которой – объединение ее участников (государство, научные и научно-образовательные организации, потребительский и другие рынки, объекты инновационной инфраструктуры и т. д.). Перспективность данного подхода – высокая вероятность эффективного функционирования предприятий, результатом которого являются экономическое развитие и социальный эффект, выражающийся в здоровье человека и общества в целом [18].

Инновационная деятельность характеризуется принятием управленческих решений в условиях неопределенности и риска. Инновационная деятельность в сфере общественного питания ярко иллюстрирует эту неопределенность: малый бизнес, децентрализация, высокий уровень зависимости от внешних факторов.

Неопределенность – состояние, заключающееся в недостаточности информации, понимания или знания относительно события, его последствий или возможности его возникновения.

Кроме того, неопределенность характеризуется отсутствием методологического и методического обеспечения, опыта, малым объемом информации при разработке новшества в виде инновационного проекта. Она требует творческого подхода, знаний современных достижений науки, техники и т. д.

В теоретической инноватике разработан и представлен понятийный аппарат (термины и определения), однако он дает общее понимание научно-инновационной деятельности без учета специфики отраслей [46].

Создание понятийного аппарата для определенной области знаний, определение индикаторов, решение методологических вопросов актуальны для развития инновационной деятельности применительно к сфере общественного питания. Ниже приведены некоторые термины и определения, являющиеся частью понятийного аппарата инновационного развития сферы питания, с авторским уточнением и корректировкой.

Сфера общественного питания в условиях инновационной деятельности – разработка новшеств в виде продукции и услуг общественного питания как отрасли агропромышленного комплекса, реализующего Стратегию продовольственной безопасности. В свою очередь, согласно Доктрине продовольственной безопасности, продовольственная безопасность – это гарантия обеспечения каждого гражданина пищевой продукцией, способствующей здоровому образу жизни и формированию человеческого и интеллектуального капитала страны. Индикаторами продовольственной безопасности являются количественные и качественные пороговые значения, по которым оценивается степень ее обеспеченности. В условиях инновационного развития эти критерии опосредованно

могут стать критериями и для оценки развития отрасли общественного питания. Разработка новой пищевой продукции и услуг в условиях инновационной деятельности «от идеи до потребителя» на основе системы «наука и образование – производство – рынок» предполагает выявление и анализ перспектив предприятия на стадии проектирования, в том числе партнерство с участниками инновационной деятельности, для разработки и практической реализации инновационного проекта.

Инновационный проект для продукции и услуг предприятия общественного питания – комплект документов, описывающий алгоритм, процедуру и комплекс мероприятий для создания и реализации новой пищевой продукции, технологии, услуги с учетом особенностей и возможностей предприятия. Инновационный проект дает описание новой идеи в процессе «от идеи до потребителя». Инновационный проект имеет в своей основе интеллектуальную собственность, что соответствует главной задаче инновационной деятельности – насыщению рынка новой продукцией и услугами российского производства. При условном делении предприятий на коммерческие, промышленные и социальные инновационные проекты могут носить соответствующий характер. Однако, независимо от направленности проекта, назначение представляет собой обеспечение населения питанием. Отсюда специфика инновационных проектов в этой сфере – наличие показателей оценки социального эффекта и оценки эффективности результатов проекта.

Эффективность в условиях инновационной деятельности – экономическая эффективность, сформированная в процессе производства и реализации нового товара, технологии, услуги на основе реализации инновационного проекта.

Эффект (социальный эффект) в условиях инновационной деятельности – удовлетворение потребителя в новизне потребительских свойств новых товаров и услуг на основе практической реализации инновационного проекта и вывода инноваций на рынок.

При условии, что продукция общественного питания схожа по многим показателям и критериям с продуктами питания, производимыми пищевыми предприятиями, ее относят к традиционным инновациям. Проблемами применительно к услуге общественного питания остаются понятие и структура инновационного проекта. В этом направлении отсутствует опыт как у предприятий общественного питания, так и у грантодающих организаций.

Инновационная программа в социальной сфере общественного питания в условиях инновационной деятельности (федеральная, региональная программы) – комплекс инновационных проектов и мероприятий с обозначением ресурсов, исполнителей, сроков исполнения и индикаторов эффективности, в том числе профилактической для предупреждения неинфекционных хронических заболеваний, на основе разра-

ботки и вывода на рынок новых продуктов питания функционального назначения.

Кадры инновационной сферы общественного питания – специалисты инновационной деятельности в сфере общественного питания, владеющие личными лидерскими качествами, инструментарием научно-технического творчества для проектирования, производства и реализации новых товаров, технологий и услуг в рамках инновационного проекта на основе принципа междисциплинарности и трансформации инженерных знаний в отраслевых и / или региональных условиях.

Инновация – конечный результат инновационной деятельности, получившей реализацию в виде нового или усовершенствованного продукта, технологии, используемых на практике. Отличительной характеристикой инновации является наличие интеллектуальной собственности.

Анализ специализированной научно-технической литературы показывает, что предприятия общественного питания зачастую выдают замену технологического оборудования за инновацию, что не является корректным.

Рассмотрения и разграничения требуют два термина, имеющих самостоятельное назначение и сущностное наполнение: экономический рост отражает количественные изменения, а экономическое развитие – качественные. В существующих условиях функционирования предприятий общественного питания для них в большей степени подходит термин экономический рост.

Следует также отличать термин инновационное развитие от мероприятий по повышению качества продукции и услуг, которые разрабатываются на основе:

- анализа существующего качества продукции и услуг;
- предпочтений потребителя и рынка в определенном качестве;
- направлений развития рынка и прогноза научно-технологического развития.

Кроме того, понятийный аппарат должен конкретизировать понимание того или иного термина. Например, отличие модернизации и инновации.

В соответствии со словарем-справочником терминов нормативно-технической документации, модернизация (от англ. modern – современный, передовой, обновленный) – это обновление объекта, приведение его в соответствие с новыми требованиями, нормами, техническими условиями и показателями качества. Модернизироваться могут оборудование и технологические процессы. Например, для предприятий общественного питания актуализация нормативной документации (СанПиН, HACCP и др.) влечет за собой элементы модернизации технологического процесса.

Модернизация продукции – создание продукции с улучшенными потребительскими свойствами при помощи ограниченного изменения исходной продукции и взамен ее, в соответствии с ГОСТ Р 15.000-2016.

Например, для предприятий общественного питания это замена в рецептуре одного ингредиента на другой при корректировке технико-технологической карты блюда.

Другая ошибка, возникающая при разработке стратегии развития предприятий общественного питания, – это подмена понятий бизнес-плана и инновационного проекта.

Бизнес план – документ, дающий развернутое обоснование проекта и возможность всесторонне оценить эффективность принятых решений, планируемых мероприятий с учетом рисков. То есть бизнес-план дает описание эффективности внедрения и реализации существующей идеи, но, возможно, в других граничных условиях.

Как было отмечено, инновационный проект – это результат научно-инновационной деятельности, реализуемой творческим коллективом. Возможность разработки новых товаров и услуг на предприятиях общественного питания в реальных условиях функционирования отсутствует. Поэтому целесообразно формировать партнерские отношения с научными и образовательными организациями. Для решения этой задачи целесообразно давать оценку инновационного потенциала основных участников инновационного процесса (научные, образовательные организации, предприятия общественного питания).

Потенциал организации – ресурсы всех видов (человеческие, финансовые, материально-технические), которые могут быть использованы для достижения целей предприятия.

Научно-технический потенциал показывает способность организации к производству новых знаний, на основе которых разрабатываются новые технические решения в виде результатов интеллектуальной собственности (изобретение, свидетельство о государственной регистрации авторского права, ноу-хау).

Инновационный потенциал – степень готовности предприятия к реализации новшества в виде инновационного проекта, разработанного на основе имеющихся ресурсов в структурных подразделениях предприятия или приобретенного в виде патентов, лицензий на изобретения и т. д. [18, 46].

Инновационное производство – это производство товаров и услуг на основе новых знаний в рамках новой структуры организации и управления предприятием индустрии питания, составляющей конкурентные преимущества. На предприятии с высокой инновационной активностью организуется инновационный процесс – создание новшеств в виде новых товаров, технологий и услуг.

Сложность отнесения того или иного предприятия к инновационно активному заключается в отсутствии четкого определения инновационного предприятия, прописанного в официальных документах. Терминология, используемая в области инновационной деятельности, в большей степени отражает специфику деятельности высокотехнологичных, наукоемких производств

со сложной организационной структурой управления. Для таких производств предложены критерии отнесения товаров, работ, услуг к инновационной продукции. Ранее отмеченные предпосылки для развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности свидетельствуют об актуальности разработки методологии формирования и управления качеством новшеств (продукция, услуги) на этапах проектирования, разработки и продвижения на рынок.

Понятие о методе и методологии включает:

- методология – система принципов и способов организации, построения теоретической и практической деятельности, а также учение об этой системе;
- метод – путь или способ научного познания какой-либо реальности;
- методика отвечает конкретным целям и задачам исследования, содержит в себе описание объекта и процедур изучения, способов фиксации и обработки полученных данных.

Разработана авторская структура методологии инновационного развития отрасли общественного питания, которая представляет собой трехуровневую систему, состоящую из теоретического, эмпирического и технологического уровней (табл. 4).

В связи с тем что процесс развития отрасли общественного питания происходит в период формирования и реализации новой парадигмы подготовки специалистов для отраслей производственной сферы, готовых к инновационной деятельности, структура методологии включает теоретический уровень, отражающий совокупность принципов, подходов и теории для описания процесса развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности.

Эмпирический уровень методологии включает методы исследования, оценки; методики управления качеством, развитием объектов и систем; механизмы реализации процессов.

К технологическому уровню отнесены характеристика деятельности предприятий питания, логическая и временная структуры деятельности. Характеристика структурных элементов методологии приведена в таблице 5.

В условиях научно-инновационной деятельности товародвижение принимает новое понимание – это процесс разработки и реализации инновационного проекта по актуальной тематике на основе интеллектуальной собственности с целью социально-экономического развития отрасли / региона.

В условиях инновационной деятельности рассматривают два подхода к генерации и отбору идей для разработки и реализации инновационного проекта – на основе теории управления инновациями как экономической категории и с позиции научно-инновационной деятельности в процессе «от идеи до потребителя»: – с позиции управления инновациями – применение апробированных проектов производства и реализации

новых товаров (приобретение у патентообладателя прав на использование новшеств в виде патентов, лицензий на изобретения, ноу-хау и т. д. для выпуска инновационной продукции и ее реализации на рынке); – с позиции организации научно-инновационной деятельности в системе «наука и образование – производство – рынок». Интеграция с научными и образовательными организациями для совместной разработки новшеств в виде инновационного проекта, оформления интеллектуальной собственности и привлечения специалистов научных и образовательных организаций, готовых к практической реализации инновационных проектов на предприятии и выведения продукции на рынок. Целесообразна интеграция с другими участниками инновационной деятельности в отрасли и регионе (ассоциации, союзы, элементы инновационной инфраструктуры и т. д.).

Развитие высокотехнологичных производств базовых отраслей промышленности России строится в большей степени на втором подходе. В сложившихся усло-

виях развития предприятий общественного питания как представителя малого предпринимательства приемлемы оба подхода.

Выводы

Исследователи разных областей знаний имеют общий взгляд на переходную эпоху как историческую систему со своими закономерностями, затрагивающими все сферы деятельности человечества: политическую, социально-экономическую, материально-техническую и др. Однако пространственная неравномерность экономического развития, обусловленная рядом особенностей (территориальные, региональные, отраслевые, ресурсные), вызывает необходимость применения системного анализа в граничных условиях конкретного случая для последующей разработки концепции развития.

Начало XXI в. ознаменовалось поиском вектора для разработки новой государственной идеологии, которая принимала бы во внимание национальные интересы. Важным и сложным в это время оказался

Таблица 4. Методология развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности

Table 4. Development methodology for public catering enterprises in the context of innovative activity

Теоретический уровень методологии		
Общенаучные принципы: – принцип единства теории и практики; – творческий, научно-исторический подходы к исследуемой проблеме; – единство исторического и логического; – принцип детерминизма		Подходы: – теоретико-методологический; – закономерность инновационного цикла; – подходы к управлению (классический, системный, процессный, логико-когнитивный)
Конкретно-научные принципы: – принципы товароведения (безопасность, эффективность, системность, комплексность, научность, свобода выбора); – принцип системности и последовательности; – принцип верификации		Термины и определения (понятийный аппарат): – для предприятий общественного питания в условиях инновационного развития отрасли Теория: – законы диалектики; – закон причинно-следственной связи; – теоретическая инноватика
Эмпирический уровень методологии		
Методы: – установление граничных условий; – теоретические (анализ, синтез, классификация); – методы научно-технического творчества; – эвристические (метод экспертных оценок); – эмпирические (наблюдение, измерение, эксперимент и т. д.)	Методики: – методика управления качеством пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности; – методика поискового проектирования научно-производственного потенциала в рамках инновационного проекта	Механизмы: – инновационного развития предприятий / отрасли общественного питания; – формирования и функционирования тематических кластеров; – бизнес-процесс инновационной деятельности
Технологический уровень методологии		
Характеристика деятельности (особенности, условия): – особенности предприятий / отрасли; – граничные условия развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности, включая региональные особенности	Логическая структура деятельности: – развитие научно-инновационной деятельности на предприятиях общественного питания; – управление инновациями на предприятиях общественного питания; – получение социального эффекта и экономической эффективности	Временная структура деятельности (этапы деятельности предприятий общественного питания в условиях научно-инновационной деятельности): – 1 этап – повышение конкурентоспособности до 75 %; – 2 этап – инновационный потенциал

Таблица 5. Структурные элементы методологии инновационного развития предприятий общественного питания и их характеристика

Table 5. Structural elements of innovative development in public catering

Структурные элементы	Характеристика
Общенаучные принципы	
Принцип единства теории и практики	Разработка основных элементов методологии развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности и их практическое применение.
Принцип творческого, научно-исторического подхода к исследуемой проблеме	В условиях инновационного развития отрасли как этапа социально-экономического развития общества разработка новых продуктов питания должна осуществляться в рамках инновационного проекта, составляющей которого является поисковое проектирование. В исследовании этот принцип выражается в разработке методики поискового проектирования новых пищевых продуктов на основе методов научно-технического творчества.
Единство исторического и логического	В соответствии со стратегиями развития России, начиная с 1996 г. реалистическим путем развития отраслей и регионов является инновационный путь. Анализ научно-технической литературы показывает, что в ведущих отраслях промышленности инновации являются базой для развития, что формирует исторический путь инновационной системы России. Процесс инновационного развития предприятий отрасли общественного питания специфичен и требует анализа основных положений законов диалектики и теоретической инноватики, разработки механизмов их трансформации и адаптации применительно к специфическим условиям предприятий отрасли.
Законы диалектики	Сущность и явление; причина и следствие; необходимость и случайность; возможность и действительность; содержание и форма; единичное, особенное, общее и др. положены в основу разработки теоретико-методологического подхода к инновационному развитию отрасли общественного питания в региональных условиях.
Закон причинно-следственной связи	Перспективность развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности на основе сформированного инновационного потенциала, который в результате подготавливает специалистов, понимающих суть инновационной деятельности, способных осуществлять эту деятельность, умеющих разрабатывать инновационные проекты на основе интеллектуальной собственности и способных к их практической реализации на предприятии, т. е. формировать новые потребительские свойства разрабатываемой продукции и управлять ее качеством на всех этапах товародвижения.
Принцип детерминизма	Выявление и учет влияния различных факторов на инновационное развитие предприятий общественного питания: основные (наука и образование, производство, рынок) и дополнительные (инновационная инфраструктура, государственная и инновационная политика, инновационный потенциал, инновационный проект).
Конкретно-научные принципы (товароведные принципы при разработке инновационных проектов в сфере питания, в том числе предприятий общественного питания)	
Принцип безопасности	Предотвращение какого-либо отрицательного воздействия новых видов продуктов питания на организм, обусловленного, с одной стороны, необходимостью наличия интеллекта в инновационном проекте, с другой – широтой выбора сырья различного происхождения (натуральное, биотехнологическое, микробиологическое, в том числе генетически модифицированное и / или др.), полученного благодаря новым технологиям, возможно, недостаточно изученного, что находит выражение в необходимости взаимосвязи «фундаментальные исследования – прикладные исследования» в закономерности инновационного цикла. Подтверждается результатами исследований на соответствие требованиям нормативной документации.
Принцип эффективности	Конечная цель инновационного проекта – его коммерциализация. Принцип эффективности инновационного проекта для сферы питания предполагает результативность в виде совокупности социального эффекта и экономической эффективности. Социальный эффект направлен на функциональность нового продукта для организма человека.
Принцип совместимости	Способность специалистов научных и образовательных организаций, предприятий питания одинаково видеть проблему и пути ее решения в рамках инновационного проекта с заинтересованностью обеих сторон в его коммерциализации и выведении разрабатываемого продукта на рынок с получением экономической эффективности.
Принцип комплексности	Разработка, производство и реализация нового продукта в рамках инновационного проекта предполагают выявление и интеграцию участников в рамках программ различного уровня: федеральный, региональный, тематический кластер и т. д. Программы предполагают структуру органов и организаций – исполнителей и механизмов их взаимодействия, систему управления, наличие нормативной базы, приоритетные направления развития отрасли, критические технологии и т. д.

Продолжение таблицы 5

Структурные элементы	Характеристика
Принцип свободы выбора	Партнерство научно-образовательных организаций и производств при разработке инновационного проекта, с одной стороны, может быть свободным, с другой – основанным на оценке инновационного потенциала участников.
Принцип научной обоснованности	Установление основополагающей методологии, заключающейся в разработке инновационного проекта на основе закономерности инновационного цикла.
Принцип систематизации	Положен в основу разработки классификации предприятий общественного питания для выделения группы с определенным уровнем конкурентоспособности, которая при условии партнерства с научными и образовательными организациями может разработать стратегию, направленную на формирование инновационного потенциала и готовность к разработке инновационного проекта, в том числе совместно с научными и образовательными организациями.
Принцип системности и последовательности	Употребим при разработке инфраструктурной практико-ориентированной модели подготовки специалистов для научно-инновационной деятельности в сфере питания университета с целью повысить эффективность реализации бизнес-процессов. Элементами инфраструктурной практико-ориентированной модели являются основные элементы управления процессом: ресурсы – мотивация – деятельность – результат.
Принцип верификации	Применен при разработке методики управления качеством пищевых продуктов с опорой на системообразующие факторы инновационного развития предприятий общественного питания.
Подходы теоретического уровня методологии	
Закономерность инновационного цикла	Жизненный цикл товара отражает этапы, которые он проходит в период своего существования. В условиях инновационной деятельности жизненный цикл рассматривается в закономерности инновационного цикла на основе инновационной деятельности «от идеи до потребителя». Этапы инновационного цикла включают фундаментальные исследования, прикладные исследования, инновационную диффузию.
Термины и определения для предприятий общественного питания в условиях инновационного развития отрасли	
Понятийный аппарат	Понятийный аппарат служит важнейшим компонентом системы логически упорядоченных новых знаний для последующих стандартизации и применения на практике. Актуально для общественного питания, т. к. требует уточнения с точки зрения специфики отрасли. Сформулирован на основе общепринятых терминов в инноватике с учетом специфики предприятий общественного питания.
Теории	
Теоретическая инноватика	Процесс развития отраслей жизнедеятельности общества и человеческого капитала, направленных на повышение качества жизни людей. Применен в исследовании для теоретического обоснования развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности.
Эмпирический уровень методологии	
Граничные условия	Практичны для выделения общественного питания как самостоятельной отрасли, но взаимосвязанной с деятельностью других направлений агропромышленного комплекса; выделения специфических особенностей деятельности предприятий общественного питания и их учета при описании процесса развития в условиях инновационной деятельности.
Методы научно-технического творчества	Применимы в исследовании как элемент процесса разработки инновационного проекта на этапе проектирования, как обязательный элемент в процессе подготовки специалиста для научно-инновационной деятельности.
Технологический уровень методологии	
Характеристика деятельности предприятий общественного питания	Конструктивна для оценки существующего состояния деятельности предприятий общественного питания и определения готовности и перспектив развития в условиях инновационной деятельности.
Логическая структура деятельности	Процесс развития предприятий общественного питания в условиях инновационной деятельности, включая специфику отрасли, предполагает рассмотрение его с точки зрения элементов процесса развития научно-инновационной деятельности и с точки зрения процесса управления инновациями.
Временная структура деятельности	Инновационное развитие предприятий отраслей базируется на наличии и оценке инновационного потенциала участников системы «наука и образование – производство – рынок»: научных, образовательных организаций и производств. Интеллектуальный потенциал предприятий общественного питания формируется поэтапно и представляет собой процесс повышения конкурентоспособности до уровня, при котором есть возможность оценки инновационного потенциала.
Товародвижение на предприятиях общественного питания	Согласно научной и практической литературе, в торговле товародвижение – это организация завоза товаров в регионы для удовлетворения спроса. На предприятиях общественного питания под товародвижением понимают процесс «от сырья до готовой продукции» и ее реализацию. В условиях научно-инновационной деятельности товародвижение – это процесс разработки новшеств (от идеи до потребителя).

вопрос обеспечения населения России продовольствием. Аналитики тех лет заключали, что на рынке более половины объема продовольствия было зарубежного производства. Отрасль общественного питания, выполняющая задачу организации питания населения и, как следствие, формирующая и обеспечивающая продовольственную безопасность страны, является предметом всестороннего изучения, начиная с теоретических исследований, особенно в переходный период. Причиной тому послужило то, что в 2000-х гг. предприятия отрасли в основной своей массе пошли по пути развития, ориентируясь на зарубежный практический опыт. Четкая концепция / стратегия развития отрасли общественного питания отсутствует до сих пор.

Разработка теоретико-методологических основ процесса развития любой системы начинается с формирования понятийного аппарата и терминологической системы, опирающихся на особенности исследуемого объекта. Обозначены граничные условия развития предприятий общественного питания на данном этапе – инновационное развитие на основе научно-инновационной деятельности в системе «наука и образование – производство – рынок». В работе проведен анализ понятийного аппарата и терминологической базы с учетом смежных областей знаний (наука, образование, производство) с целью дальнейшей адаптации результатов применительно к отрасли общественного питания. Проведено уточнение и даны разъяснения по ряду терминов, применяемых при разработке методологии инновационного развития предприятий / отрасли.

Предложена методология развития предприятий общественного питания в условиях научно-инновационной деятельности, включающая три уровня: теоретический (совокупность принципов, подходов и понятийного аппарата), эмпирический (методы, методики и механизмы) и технологический, отражающий особенности и условия, при которых происходит развитие, а также структуру деятельности предприятий при разных условиях функционирования, временную структуру, т. е. этапы переходного периода.

Даны подробное описание и характеристика элементов методологии с конкретизацией применительно к развитию отрасли общественного питания в условиях научно-инновационной деятельности.

Приведена теоретико-методологическая база развития предприятий общественного питания с учетом особенностей инновационной деятельности в региональных условиях.

Материал статьи представляет собой теоретическое исследование, может применяться при проведении фундаментально-прикладных исследований в других аспектах инновационного развития предприятий общественного питания / отрасли.

Результаты исследований применимы в практической деятельности при:

- разработке методического обеспечения дисциплин научно-образовательного процесса для специалистов бакалавриата и магистратуры по направлениям, прямо или косвенно связанным со сферой питания (пищевая промышленность, индустрия гостеприимства, торговля, менеджмент и т. д.);
- подготовке кадров высшей квалификации по научной специальности «Пищевые системы»;
- разработке стратегии развития предприятий общественного питания с учетом специфики их деятельности с точки зрения моделирования процессов;
- разработке концепции инновационного развития отрасли общественного питания в региональных условиях.

Критерии авторства

Все авторы внесли равный вклад в исследование и несут равную ответственность за информацию, опубликованную в данной статье.

Конфликт интересов

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Contribution

All authors have contributed equally to the study and are equally responsible for the information published in this article.

Conflict of interest

The authors declared no conflict of interests regarding the publication of this article.

Список литературы / References

1. Борисоглебская Л. Н., Нехорошков В. Ю. Методология разработки инновационных проектов. Инновации. 2012. № 1. С. 82–88. [Borisoglebskaya LN, Nekhoroshkov VYu. Methodology of innovative projects development. Innovations. 2012;(1):82–88. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/RDUHVB>
2. Borowski PF. Innovative processes in managing an enterprise from the energy and food sector in the era of Industry 4.0. Processes. 2021;9(2):381. <https://doi.org/10.3390/pr9020381>
3. Бондаренко В. М. Новая парадигма развития России в эпоху глобальных трансформаций. М.: Научные труды Вольного экономического общества России; 2020. Т. 223. С. 347–356. [Bondarenko VM. New paradigm of Russia's development in the era of global transformations. Moscow: Scientific Works of Free Economic Society of Russia. 2020;223:347–356. (In Russ.)] <https://doi.org/10.38197/2072-2060-2020-223-3-347-356>

4. Маркелов С. В. Инновационная парадигма в разрезе научных теорий, определений и терминов. Журнал прикладных исследований. 2021. № 2–1. С. 81–87. [Markelov SV. Innovation paradigm in the context of scientific theories, definitions and terms. Journal of Applied Research. 2021;(2–1):81–87. (In Russ.)] https://doi.org/10.47576/2712-7516_2021_2_1_81
5. Куракова Н. Г. Наталия Куракова: в качестве главного субъекта научно-технологического развития страны вновь выбран ученый. Экономика науки. 2016. Т. 2. № 2. С. 151–154. [Kurakova NG. Natalia Kurakova: The scientist remains the main subject of Russia's scientific and technological development. Economics of Science. 2016;2(2):151–154. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/XEUGWJ>
6. Goetze TS. The concept of a university: Theory, practice and society. Danish Yearbook of Philosophy. 2019;52(1):61–81. <https://doi.org/10.1163/24689300-05201001>
7. He VF, von Krogh G, Sirén C, Gersdorf T. Asymmetries between partners and the success of university-industry research collaborations. Research Policy. 2021;50(10):104356. <https://doi.org/10.1016/j.respol.2021.104356>
8. Rossoni AL, de Vasconcellos EPG, de Castilho Rossoni RL. Barriers and facilitators of university-industry collaboration for research, development and innovation: A systematic review. Management Review Quarterly. 2023;74:1841–1877. <https://doi.org/10.1007/s11301-023-00349-1>
9. Ribeiro SX, Nagano MS. On the relation between knowledge management and university-industry-government collaboration in Brazilian national institutes of science and technology. VINE Journal of Information and Knowledge Management Systems. 2023;53(4):808–829. <https://doi.org/10.1108/VJKMS-01-2020-0002>
10. Chrysos CE. University-industry interactions in the Sultanate of Oman: Challenges and opportunities. Industry and Higher Education. 2020;34(5):342–357. <https://doi.org/10.1177/0950422219896748>
11. Alibekova G, Tleppayev A, Medem TD, Ruzanov R. Determinants of technology commercialization ecosystem for universities in Kazakhstan. Journal of Asian Finance, Economics and Business. 2019;6(4):271–279. <https://elibrary.ru/XTPPOC>
12. Bilić I, Škokić V, Lovrinčević M. Academic entrepreneurship in post-transition country – Case study of Croatia. Journal of the Knowledge Economy. 2021;12:41–55. <https://doi.org/10.1007/s13132-017-0452-6>
13. Saguy IS, Silva CLM, Cohen E. Emerging challenges and opportunities in innovating food science technology and engineering education. npj Science of Food. 2024;8:5. <https://doi.org/10.1038/s41538-023-00243-w>
14. Газя Е. Н., Романенко Е. В. Процессы формирования стратегии поведения субъектов малого, среднего и крупного предпринимательства в условиях инновационной конкуренции. Техника и технологии строительства. 2019. № 1. С. 29–34. [Gazy EN, Romanenko EV. Processes of formation of behavior strategy of the subjects small, medium and large businesses in the conditions of innovation competition. Construction technology and engineering. 2019;(1):29–34. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/ZGFGFW>
15. Figueiredo N, Fernandes C. Cooperation university-industry: A systematic literature review. International Journal of Innovation and Technology Management. 2020;17(8):2130001. <https://doi.org/10.1142/S0219877021300019>
16. Бирюков В. В., Романенко Е. В. Институты и институционально-эволюционная парадигма развития малого предпринимательства. Омский научный вестник. 2012. № 1. С. 34–38. [Biryukov VV, Romanenko EV. Institutions and institutionally-and-evolutionary paradigm of small-scale business development. Omsk Scientific Bulletin. 2012;(1):34–38. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/PCATGH>
17. Галкин П. В., Светлов И. Е. Стратегия развития человеческого капитала как один из приоритетов современного государственного управления. Вестник университета. 2018. № 1. С. 54–58. [Galkin PV, Svetlov IE. Strategy of human capital development as one of the priorities direction of modern governance. Vestnik Universiteta. 2018;(1):54–58. (In Russ.)] <https://doi.org/10.26425/1816-4277-2018-1-54-58>
18. Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А., Крапива Т. В., Петкович А. И., Мешков В. О. Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания. Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 1. С. 140–149. [Mayurnikova LA, Koksharov AA, Krapiva TV, Petkovich AI, Meshkov VO. Public catering enterprises: Analysis and prospects of innovative development. Food Processing: Techniques and Technology. 2023;53(1):140–149. (In Russ.)] <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2023-1-2421>
19. Котенко В. П. Парадигма как методология научной деятельности. Библиосфера. 2006. № 3. С. 21–25. [Kotenko VP. Paradigm as a methodology of scientific activity. Biblosphere. 2006;(3):21–25. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/HTLYAN>
20. Новиков А. М., Новиков Д. А. О предмете и структуре методологии. Мир образования – образование в мире. 2008. № 1. С. 29–40. [Novikov AM, Novikov DA. On the subject and structure of methodology. The World of Education – Education in the World. 2008;(1):29–40. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/ISHSXP>
21. Мареев С. Н., Мареева Е. В. «Стоимость» или «ценность»: Ответ В. Я. Чеховскому. Вестник МИРБИС. 2017. № 2. С. 17–19. [Mareev SN, Mareeva EV. “Cost” or “value”: The answer to VYa Chekovsky. Vestnik MIRBIS. 2017;(2):17–19. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/ZFLVJX>
22. Филиппов Л. И. Философия о содержании и методологии научного познания (исследования). Гуманитарные научные исследования. 2022. № 2. Номер статьи 5. [Filippov LI. Content and methodology of scientific knowledge: Philosophy of research. Scientific Research in Humanities. 2022;(2):5. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/ESCFVZ>

23. Акимова Е. Н., Шатаева О. В., Николаев М. В., Тимченко В. О. Проблемы развития малого и среднего бизнеса в России, необходимость и сущность институциональных преобразований. Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Экономика. 2022. № 3. С. 6–20. [Akimova EN, Shatayeva OV, Nikolaev MV, Timchenko VO. Problems of development of small and medium-sized businesses in Russia, the necessity and essence of institutional transformations. Bulletin of Moscow Region State University. Series: Economics. 2022;(3):6–20. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/NQSDEN>
24. Попова М. К. Управление развитием инновационного предпринимательства в России. Научный результат. Технологии бизнеса и сервиса. 2023. Т. 9. № 1. С. 122–130. [Popova MK. Management of the development of innovative entrepreneurship in Russia. Research Result. Business and Service Technologies. 2023;9(2):122–130. (In Russ.)] <https://doi.org/10.18413/2408-9346-2023-9-2-0-10>
25. Андреева Г. Р., Мусина Г. Ф. Заимствование специальной терминологии в сфере туризма. Научное обозрение: гуманитарные исследования. 2016. № 12. С. 158–161. [Andreeva GR, Musina GF. Borrowing the professional terminology in the field of tourism. Scientific Review: Humanities. 2016;(12):158–161. (In Russ.)] <https://elibrary.ru/XQZHTT>
26. Romero I, Tejada P. Tourism intermediaries and innovation in the hotel industry. Current Issues in Tourism. 2020; 23(5):641–653. <https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1572717>
27. Arenas-Jal M, Suñé-Negre JM, García-Montoya E. An overview of microencapsulation in the food industry: Opportunities, challenges, and innovations. European Food Research and Technology. 2020;246:1371–1382. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03496-x>
28. Моргунова А. В., Омаров Р. С., Коротаев И. С. Реализация инновационных технологий при производстве продуктов общественного питания. Вестник КрасГАУ. 2020. № 2. С. 126–131. [Morgunova AV, Omarov RS, Korotaev IS. The implementation of innovative technologies in the production of public catering items. Bulletin of KrasGAU. 2020;(2):126–131. (In Russ.)] <https://doi.org/10.36718/1819-4036-2020-2-126-131>
29. Galimberti A, Bruno A, Agostinetto G, Casiraghi M, Guzzetti L, *et al.* Fermented food products in the era of globalization: Tradition meets biotechnology innovations. Current Opinion in Biotechnology. 2021;70:36–41. <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2020.10.006>
30. Oral MO, Derossi A, Caporizzi R, Severini C. Analyzing the most promising innovations in food printing. Programmable food texture and 4D foods. Future Foods. 2021;4:100093. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100093>
31. Ashraf SA, Siddiqui AJ, Elkhailifa AEO, Khan MI, Patel M, *et al.* Innovations in nanoscience for the sustainable development of food and agriculture with implications on health and environment. Science of The Total Environment. 2021; 768:144990. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.144990>
32. Tao X, Huang Y, Wang Ch, Chen F, Yang L, *et al.* Recent developments in molecular docking technology applied in food science: A review. International Journal of Food Science and Technology. 2020;55(1):33–45. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14325>
33. Samborska K, Poozesh S, Barańska A, Sobulska M, Jedlińska A, *et al.* Innovations in spray drying process for food and pharma industries. Journal of Food Engineering. 2022;321:110960. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2022.110960>
34. Drago E, Campardelli R, Pettinato M, Perego P. Innovations in smart packaging concepts for food: An extensive review. Foods. 2020;9(11):1628. <https://doi.org/10.3390/foods9111628>
35. Nilsen-Nygaard J, Noriega Fernández E, Radusin T, Rotabakk BT, Sarfraz J, *et al.* Current status of biobased and biodegradable food packaging materials: Impact on food quality and effect of innovative processing technologies. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 2021;20(2):1333–1380. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12715>
36. Versino F, Ortega F, Monroy Yu, Rivero S, López OV, *et al.* Sustainable and bio-based food packaging: A review on past and current design innovations. Foods. 2023;12(5):1057. <https://doi.org/10.3390/foods12051057>
37. Khandeparkar AS, Paul R, Sridhar A, Lakshmaiah VV, Nagella P. Eco-friendly innovations in food packaging: A sustainable revolution. Sustainable Chemistry and Pharmacy. 2024;39:101579. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2024.101579>
38. Kuhn VR, Gadotti dos Anjos SJ, Wendhausen Krause R. Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. International Journal of Gastronomy and Food Science. 2024;35:100813. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100813>
39. Mitrofanova IV, Chernova OA, Batmanova VV. Digitalization of business processes in adaptation of catering industry to new realities: Covid-19 pandemic. Serbian Journal of Management. 2022;17(1):237–251. <https://doi.org/10.5937/sjml17-34603>
40. Nosratabadi S, Mosavi A, Lakner Z. Food supply chain and business model innovation. Foods. 2020;9(2):132. <https://doi.org/10.3390/foods9020132>
41. Kuo FI, Fang WT, LePage BA. Proactive environmental strategies in the hotel industry: Eco-innovation, green competitive advantage, and green core competence. Journal of Sustainable Tourism. 2022;30(6):1240–1261. <https://doi.org/10.1080/09669582.2021.1931254>
42. Speck M, Wagner L, Buchborn F, Steinmeier F, Friedrich S, *et al.* How public catering accelerates sustainability: A German case study. Sustainability Science. 2022;17:2287–2299. <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01183-2>

43. Guiné RPF, Florença SG, Barroca MJ, Anjos O. The link between the consumer and the innovations in food product development. *Foods*. 2020;9(9):1317. <https://doi.org/10.3390/foods9091317>
44. Шумпетер Й. А. Теория экономического развития. Капитализм, социализм и демократия. М.: Эксмо; 2008. 251 с. [Schumpeter JA. Theory of economic development. Capitalism, Socialism and Democracy. Moscow: Eksmo; 2008. 251 p. (In Russ.)]
45. Коваленко Ю. Н., Улезько А. В. Стратегические аспекты повышения эффективности управления агропродовольственным комплексом региона. *Вестник Воронежского государственного аграрного университета*. 2019. Т. 12. № 2. С. 120–127. [Kovalenko YuN, Ulez'ko AV. Strategic aspects of improving the management efficiency in the regional agri-food complex. *Vestnik of Voronezh State Agrarian University*. 2019;12(2):120–127. (In Russ.)] <https://doi.org/10.17238/issn2071-2243.2019.2.120>
46. Горников Н. В., Маюрникова Л. А., Новоселов С. В., Крапива Т. В., Кокшаров А. А. Роль инновационной среды в развитии предприятий общественного питания в региональных условиях. *Техника и технология пищевых производств*. 2022. Т. 52. № 1. С. 70–78. [Gornikov NV, Mayurnikova LA, Novoselov SV, Krapiva TV, Koksharov AA. Innovative environment in public catering. *Food Processing: Techniques and Technology*. 2022;52(1):70–78. (In Russ.)] <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-1-70-78>