

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП

Матюшев В.В.

31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности

ФГОС ВО

по направлению подготовки: *15.03.02 Технологические машины и оборудование*

направленность (профиль): *Машины и аппараты пищевых производств*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составитель: Кох Ж.А. к.т.н. доцент «04» 03 2022 г.

Рецензент: Корнеев В.А. директор ООО «Сиб АГРО»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 4 «04» 03 2022 г.

Зав. кафедрой: Невзоров В.Н., д. с-х., наук, профессор «04» 03 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» 03 2022 г.

Председатель методической комиссии: Кох Д.А. к.т.н., доцент «25» 03 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» Невзоров В.Н., д.с-х., наук, профессор «25» 03 2022 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1 ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	5
3.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.2 ТРУДОЁМКость МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.3 СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.4 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ	9
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	15

Аннотация

Дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 дисциплин по выбору направления подготовки 15.03.02 - «Технологические машины и оборудование» профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

Дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной (ОПК-4) и профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-17) выпускника.

Содержание дисциплины рассматривает круг вопросов, связанных с формированием у студентов целостного представления об основных принципах и механизмах организации инновационной деятельности предприятия пищевой промышленности, способствовать развитию у обучающихся мышления инновационного типа, необходимого для восприятия и организации информационных потоков, а также для принятия управленческих решений.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения и защиты лабораторных работ, промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 16 ч., лабораторные работы – 34 ч. и 58 ч. самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» требований ФГОС ВО, ОПОП и Учебного плана по направлению подготовки 15.03.02 - «Технологические машины и оборудование» должна формировать следующие компетенции:

- ОПК-4 – пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде;

- ПК-1 – способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки;

- ПК-2 – умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов;

- ПК-3 – способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования;

- ПК-4 – способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

- ПК-17 – способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» является «Введение в профиль направления».

Дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Переработка и хранение продукции растениеводства и животноводства», «Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения», «Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Целью освоения дисциплины «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» является формирование у студентов целостного представления об основных принципах и механизмах организации инновационной деятельности предприятия пищевой промышленности, способствовать развитию у обучающихся мышления инновационного типа, необходимого для восприятия и организации информационных потоков, а также для принятия управленческих решений.

В процессе изучения дисциплины «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» решаются следующие **задачи**:

- сформировать у обучающихся систематизированное понятие о сущности, роли, основных элементах и стадиях инновационной деятельности;
- дать наглядное представление о формах организации инновационной деятельности
- предприятия (организации) на примерах мирового и отечественного опыта;
- раскрыть содержание механизма управления инновационными процессами;
- создать основу для самостоятельного изучения и владения механизмами управления инновационными процессами.

В результате освоения дисциплины согласно ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебному плану по направлению подготовки 15.03.02 – «Технологические машины и оборудование» формируются следующие компетенции выпускника:

- ОПК-4 – пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде;
- ПК-1 – способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки;
- ПК-2 – умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов;
- ПК-3 – способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования;

- ПК-4 – способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

- ПК-17 – способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- сущность, роль и значение инновационных процессов;
- историю развития и современное состояние инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности за рубежом и в России;
- технологию инновационного планирования и прогнозирования предприятий пищевой промышленности;
- принципы выбора стратегии инновационного развития предприятий пищевой промышленности.●

Уметь:

- принимать самостоятельные решения в вопросах планирования, прогнозирования и выбора инновационной стратегии для предприятий пищевой промышленности;
- оценивать влияние различных факторов в ситуациях, характеризующихся неопределенностью, и на этой основе выбирать приемлемый вариант поведения;
- работать со справочной, методической, учебной и научно-технической литературой.

Владеть:

- методами рациональной организации инновационных процессов на предприятии;
- методами технико-экономического обоснования инновационных проектов для предприятий пищевой промышленности;
- методиками оценки инновационных рисков.

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108) часов, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа в том числе:	1,4	50	50
Лекции (Л)		16	16
Лабораторные работы (ЛР)		34	34
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,6	58	58
самостоятельное изучение тем и разделов		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		13	13
подготовка к зачету	0,25	9	9
Вид контроля:			Зачет

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план						
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Лекции	ЛР	СРС	
1	Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	36	6	10	20	Зачет
2	Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах	63	10	24	29	Зачет
	Подготовка к зачету	9			9	
	ИТОГО	108	16	34	58	Зачет

4.2 Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛР	
Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	36	6	10	20
Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах	63	10	24	29
Подготовка к зачету	9			9
Всего	108	16	34	58

4.3 Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности

Теоретические основы инноваций. Термины определение. Характеристика и виды инноваций на пищевых предприятиях. Сущность инноваций и значение инновационной деятельности для предприятия.

Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах.

Основы инновационной деятельности на мукомольных и хлебопекарных предприятиях. Основы инновационной деятельности в бродильной промышленности Основы инновационной деятельности на заготовке и первичной переработке мясopодуkтов Основы инновационной деятельности на предприятиях по изготовлению пищевых мясных продуктов Основы инновационной деятельности на заготовке и первичной переработке рыбы.

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	Лекция № 1. Теоретические основы инноваций. Термины определение.	тестирование в системе moodle, зачет	2
2.		Лекция № 2. Характеристика и виды инноваций на пищевых предприятий		2
3.		Лекция № 3. Сущность инноваций и значение инновационной деятельности для предприятия.		2
4.				
5.				
6.	Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах	Лекция № 4. Основы инновационной деятельности на мукомольных и хлебопекарных предприятиях		2
7.		Лекция № 5. Основы инновационной деятельности в бродильной промышленности		2
8.		Лекция № 6. Основы инновационной деятельности на заготовке и первичной переработке мясопродуктов		2
9.		Лекция № 7. Основы инновационной деятельности на предприятиях по изготовлению пищевых мясных продуктов		2
10.		Лекция № 8. Основы инновационной деятельности на заготовке и первичной переработке рыбы		2
Всего:				16

4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	Занятие № 1. Определение основ для инновационного проектирования	Выполнение и защита ЛР	4
2.		Занятие № 2. Разработка инновационного проекта пищевого предприятия	Выполнение и защита ЛР	4
3.		Занятие № 3. Моделирование технологического инновационного процесса пищевого предприятия	Выполнение и защита ЛР	4
4.	Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах	Занятие № 4. Определение инновационных показателей мукомольного и хлебопекарного производств	Выполнение и защита ЛР	4
5.		Занятие № 5. Определение инновационных показателей кондитерских и макаронных производств	Выполнение и защита ЛР	4
6.		Занятие № 6. Определение инновационных	Выполнение	4

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
		показателей по изготовлению копченых мясных изделий	и защита ЛР	
7.		Занятие № 7. Определение инновационных показателей по изготовлению рыбных полуфабрикатов	Выполнение и защита ЛР	4
			Всего:	34

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к занятиям, текущему контролю знаний, написание конспектов.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов	
1.	Модуль 1. Характеристики и основные показатели инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	Инновационная деятельность. Значение инновационной деятельности для пищевых предприятий. Основные показатели инновационной деятельности крупных предприятий с серийным выпуском пищевой продукции. Основные показатели инновационной деятельности крупных и малых предприятий пищевой промышленности.	14	
2.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6	
3.	Модуль 2. Анализ инновационной деятельности на современных пищевых производствах	Основные требования к анализу предприятий по переработке зерновых культур. Основные требования к анализу предприятий по выпуску пищевой продукции. Основные требования к анализу предприятий по заготовке и переработке мясных продуктов. Основные требования к анализу предприятий по заготовке и переработке рыбы.	23	
4.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6	
5.		Подготовка к зачету	9	
			Всего	58

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенция	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-1	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет
ПК-1	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет
ПК-2	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет
ПК-3	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет
ПК-4	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет
ПК-17	+	+	+	выполнения и защиты лабораторных работ, зачет

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература

1. Маюрникова, Л. А. Основы научных исследований в научно-технической сфере: учебно-методическое пособие / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов // Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2009. – 123 с.

2. Серпунина Л.Т. Инновационная деятельность пищевого предприятия: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в магистратуре по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения / Л. Т. Серпунина. - Калининград: ФГБОУ ВПО "КГТУ", 2013. - 140 с.

3. Богомолова А.В. Управление инновациями [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богомолова А.В.— Электрон.текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012. — 144 с.

4. Ильенкова С.Д. Инновационный менеджмент: учеб. / С. Д. Ильенкова [и др.]. - Москва: ЮНИТИ, 2002. - 327 с.

5. Баранчев В.П. Управление инновациями [Текст] : учеб. для бакалавров / В. П. Баранчев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2012. - 711 с.

6. Управление инновационными проектами [Текст] : учеб. пособие. - М. : ИПФРА-М, 2007. - 336 с.

7. Волкова В.Н. Применение теории систем и системного анализа для развития Режим— Электрон. текстовые данные. —теории инноваций [Электронный ресурс] доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?&id=43966>. ЭБС IPRBooks

6.2 Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет **LibreOffice** 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800- 191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»)

1. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
2. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролангацией)
3. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
4. Библиотека Красноярского ГАУ
<http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
5. Справочная правовая система «Консультант-*»
6. Электронный каталог научной библиотека КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

Таблица 8 - КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технология, оборудование бродильных и пищевых производств Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование Дисциплина Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности Количество студентов 15

Общая трудоемкость дисциплины: лекции 16 час.; практические занятия 34 час.; СРС 58 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество о экз.	Количество о экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛЗ, СРС	Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств»	С.Т. Антипов, В.Е. Добромиров, И.Т. Кретов и др.,	М.: КолосС	2007	+	+	+	-		5
Л, ЛЗ, СРС	Машины и аппараты пищевых производств	Под ред акад РАСХН В.А. Панфилова	М.: КолосС	2009	+	+	+	+	6	16/4
ЛЗ, СРС	Научные исследования пищевого технологического оборудования на основе патентных разработок: метод. указания для практических работ	В.А.Самойлов и др.	Краснояр. аграр. ун-т. – Красноярск	2012	+	+	+	+	25	26/25

1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ЛЗ, СРС	Машины и аппараты пищевых производств: сквозная программа учебных и производственных практик	В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров	Краснояр. аграр. ун-т. Красноярск, гос. –	2010	+	+	+	+	25	28/25
ЛЗ, СРС	Регрессионный анализ данных в пакете MATHCAD	Воскобойников Ю.Е.	Лань	2011	+	+	+		25	+ ЭБС «Лань» ИСЦ ЮФУ УрФУ
Л, ЛЗ	Математические методы в пищевой инженерии.	Алексеев Г.В.	Лань	2012	+	+	+		25	+ ЭБС «Лань»

В.Д.

Зав. библиотекой Алей

Председатель МК AS
института

Зав. кафедрой М

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

При изучении дисциплины «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» со студентами в течение 5 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале: **100 – 60 балла - (зачтено); 59 – 0 - (не зачтено).**

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения зачета по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет по расписанию зачётной сессии.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Зачет	40
Всего	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом не зачтено или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

По дисциплине на кафедре, за которой закреплена дисциплина, имеется следующий комплект материалов: рабочая программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; презентации отдельных лекций курса, выполненные в программе PowerPoint; раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (3-07, 3-03, ул. Е. Стасовой 42), 3-07 оборудованна мультимедийным проектором с экраном для презентаций.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (16 часов) и лабораторного (34 часов) типа. Самостоятельная работа (58 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета с оценкой и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; консультирование студентов с использованием электронной почты и социальных сетей; применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»). Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме, с использованием электронных презентаций и видеофильмов. Реализуется технология самообучения студентов с использованием ЭОС Moodle. Применяется модульно-рейтинговая система аттестации.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1. Основные компоненты пищевых продуктов	Л	Презентации, видеофильмы, модульно-рейтинговая аттестация	6
	ЛЗ	Модульно-рейтинговая аттестация, консультации	10
Модуль 2. Химия пищевых продуктов	Л	Презентации, видеофильмы, модульно-рейтинговая аттестация	10
	ЛЗ	Модульно-рейтинговая аттестация, консультации	24
Итого:			50
в т. ч. по интерактивной форме (по плану не менее ч.):			14

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины "Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности"

Дисциплина «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавров 15.03.02 - «Технологические машины и оборудование» профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических и практических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 15.03.02 - «Технологические машины и оборудование» профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 15.03.02 - «Технологические машины и оборудование» профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

Эксперт
директор ООО «СибАГРО»



В.А. Корнеев