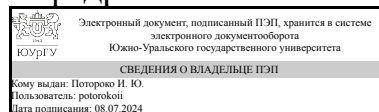


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



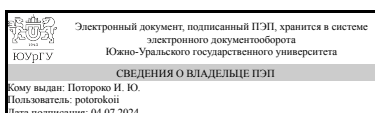
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.08 Разработка и экспертиза проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения для направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
уровень Магистратура
магистерская программа Продукты питания животного происхождения
форма обучения очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

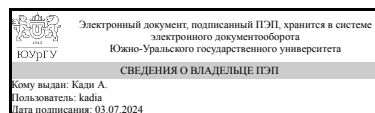
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 937

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
ассистент



А. Кади

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины "Разработка и экспертиза проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения" является формирование представлений о разработке проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения, о проведении их экспертизы. Задачи: - ознакомиться с этапами разработки проектных заданий по реализации инновационных технологий; - научиться разрабатывать проектные задания и проводить их экспертизу.

Краткое содержание дисциплины

Основные аспекты реализации инновационных технологий. Этапы разработки проектных заданий по реализации инновационных технологий. Задачи экспертизы, порядок ее проведения, критерии оценки при реализации инновационных технологий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: Теоретические и методологические основы управления проектами в области обеспечения профессиональной деятельности и устойчивого развития предприятий. Теоретические основы в области управления процессами минимизации отходов на всех этапах жизненного цикла Умеет: Управлять проектами на различных этапах его жизненного цикла, производить оценку экологических рисков и определять стратегию устойчивого развития промышленного предприятия при реализации проектов Имеет практический опыт: Формирования проектной документации, управления проектом на всех этапах жизненного цикла, оценке экологических рисков, управления проектами при решении профессиональных задач
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знает: Теоретические и методологические основы управления проектами в области повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания Умеет: Использовать средства управления проектами на различных этапах его жизненного цикла, производить оценку эффективности проекта и определять стратегию решения профессиональных задач Имеет практический опыт: Формирования проектной документации, управления проектом на всех этапах жизненного цикла, оценке экологических рисков, управления проектами при решении профессиональных задач

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Физико-химические и биотехнологические методы обработки сырья животного происхождения, Управление проектами в биотехнологических производствах, Современные технологии переработки сырья животного происхождения, Семинар по разработке и внедрению инновационных технологий продуктов питания животного происхождения	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Физико-химические и биотехнологические методы обработки сырья животного происхождения	Знает: методы обработки сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения Умеет: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности процессов переработки животного сырья Имеет практический опыт: разработки системы мероприятий для повышения эффективности переработки животного сырья
Семинар по разработке и внедрению инновационных технологий продуктов питания животного происхождения	Знает: инновационные технологии производства продуктов питания Умеет: разрабатывать технологии производства продуктов питания различного назначения Имеет практический опыт: разработки новых и совершенствования существующих технологий производства продуктов питания различного назначения
Современные технологии переработки сырья животного происхождения	Знает: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения; Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Умеет: Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; Использовать стандартное программное обеспечение при

	<p>разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций Имеет практический опыт: Математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения; организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Управление проектами в биотехнологических производствах</p>	<p>Знает: Теоретические и методологические основы организации и управления командной работой в профессиональной сфере. Стратегические подходы для достижения поставленной цели и методы для их эффективной реализации; Принципы организации командной работы при решении конкретных производственных задач в сфере экологических и промышленных биотехнологий, Достижения науки и техники в области производства продуктов питания животного происхождения, Теоретические и методологические основы управления проектами в области биотехнологий, Основные принципы и подходы к саморазвитию, основы использования аналитико-синтетической деятельности в профессиональной сфере Умеет: Разрабатывать командную стратегию решения конкретных производственных задач в сфере биотехнологий. Грамотно организовать работу команды для достижения поставленной задачи, Применять знания для разработки эффективной стратегии функционирования предприятия в условиях высокой конкуренции, Использовать средства управления проектами на различных этапах его жизненного цикла, производить оценку экологической эффективности проекта и определять стратегию решения профессиональных задач, Работать с научно-технической информацией в профессиональной сфере Имеет практический опыт: Планирования, организации и реализации научных исследований, определять командную стратегию для эффективного решения поставленных задач; Эффективной организации командной работы</p>

	при решении проектов в области профессиональных задач, Построения концепции и разработки стратегии функционирования конкурентоспособного предприятия, Управления проектом на всех этапах жизненного цикла, оценке экологических рисков, управления проектами в области биотехнологий, Использования методов научного познания в решении профессиональных задач
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 59,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	12	12	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	24	24	
Лабораторные работы (ЛР)	12	12	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	84,5	84,5	
подготовка к экзамену	40	40	
подготовка к практическим работам	44,5	44,5	
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен,КП	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Разработка проектных заданий по реализации инновационных технологий	24	6	12	6
2	Проведение экспертизы проектных заданий по реализации инновационных технологий	24	6	12	6

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Разработка проектных заданий по реализации инновационных технологий	2
2	1	Понятие проекта. Этапы реализации проекта	2
3	1	Реализация инновационных технологий в условиях предприятий	2
4	2	Экспертная оценка качества инновационных проектов	3
5	2	Исследование инвестиционных возможностей проекта	3

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Разработка модели управления предприятием	6
2	1	Риски, связанные с реализацией инновационных технологий	6
3	2	Исследование инвестиционных возможностей проекта	6
4	2	Проведение экспертизы проектных заданий	6

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Разработка проектного задания для реализации инновационных технологий	3
2	1	Оценка рисков при реализации инновационных технологий	3
3	2	Экспертная оценка качества инновационных проектов	3
4	2	Оценка экономической эффективности при реализации инновационного проекта	3

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
подготовка к экзамену	[1]	4	40
подготовка к практическим работам	[1]	4	44,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Промежуточная аттестация	Разработка и экспертиза проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного	-	98	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % . Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом). Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по	экзамен

			происхождения			дисциплине 60...74 Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
2	4	Курсовая работа/проект	Разработка и экспертиза проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения	-	100	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % . Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом). Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	курсовые проекты

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
УК-2	Знает: Теоретические и методологические основы управления проектами в области обеспечения профессиональной деятельности и устойчивого развития предприятий. Теоретические основы в области управления процессами минимизации отходов на всех этапах жизненного цикла	+	+
УК-2	Умеет: Управлять проектами на различных этапах его жизненного цикла, производить оценку экологических рисков и определять стратегию устойчивого развития промышленного предприятия при реализации проектов	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: Формирования проектной документации, управления проектом на всех этапах жизненного цикла, оценке экологических рисков, управления проектами при решении профессиональных задач	+	+
ПК-3	Знает: Теоретические и методологические основы управления проектами в области повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания	+	+
ПК-3	Умеет: Использовать средства управления проектами на различных этапах его жизненного цикла, производить оценку эффективности проекта и определять стратегию решения профессиональных задач	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: Формирования проектной документации, управления проектом на всех этапах жизненного цикла, оценке экологических рисков, управления проектами при решении профессиональных задач	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 "Товароведение и экспертиза товаров" : в 2 ч. . Ч. 2 / В. В. Шевченко и др. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 197, [1] с.
2. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения : учебник для вузов по направлению "Конструкт.-технол. обеспечение машиностроит. пр-в" / С. Т. Антипов и др.. - 2-е изд., перераб. и доп.. - СПб. и др. : Лань, 2016. - 483, [3] с. : ил.
3. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продукции животного происхождения : учебник для вузов по направлению 260200 "Продукты питания живот. происхождения" / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 590, [1] с. : ил.

б) дополнительная литература:

1. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 "Товароведение и экспертиза товаров" : в 2 ч. . Ч. 2 / В. В. Шевченко и др. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 197, [1] с.
2. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения : учебник для вузов по направлению "Конструкт.-технол. обеспечение машиностроит. пр-в" / С. Т. Антипов и др.. - 2-е изд., перераб. и доп.. - СПб. и др. : Лань, 2016. - 483, [3] с. : ил.
3. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продукции животного происхождения : учебник для вузов по направлению 260200 "Продукты питания живот. происхождения" / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 590, [1] с. : ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. методические указания для студентов по разработки и экспертизи проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. методические указания для студентов по разработки и экспертизи проектных заданий по реализации инновационных технологий продуктов питания животного происхождения

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено