



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПС

Рабочая программа дисциплины  
**«ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Технологии продуктов питания  
УРОПС

## **1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1 Целью освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» является формирование теоретических и практических знаний в области инновационной деятельности на предприятиях по выпуску продуктов питания животного происхождения.

1.2 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                       | Наименование дисциплины                                | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;</p> <p>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> | <p>Инновационная деятельность пищевого предприятия</p> | <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- принципы внедрения ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания животного происхождения.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать инновационные программы и проекты в области технологий производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</li> <li>- навыками управления развитием производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с требованиями в области здорового питания населения;</li> <li>- навыками рассмотрения рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования.</li> </ul> |

## 2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Дисциплина "Инновационная деятельность пищевого предприятия" относится к блоку 1 обязательной части.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (з.е.), т.е. 108 академических часов (81 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в заочной форме обучения и структура дисциплины

| Наименование                                    | Курс | Сессия | Форма контроля | з.е.     | Акад. часов | Контактная работа |          |          |          | СРС       | Подготовка и аттестация в период сессии |
|-------------------------------------------------|------|--------|----------------|----------|-------------|-------------------|----------|----------|----------|-----------|-----------------------------------------|
|                                                 |      |        |                |          |             | Лек               | Лаб      | Пр       | РЭ       |           |                                         |
| Инновационная деятельность пищевого предприятия | 1    | Ле т.  | контр.,<br>З   | 3        | 108         | 4                 | -        | 6        | 5        | 89        | 4                                       |
| <b>Итого по дисциплине:</b>                     |      |        |                | <b>3</b> | <b>108</b>  | <b>4</b>          | <b>-</b> | <b>6</b> | <b>5</b> | <b>89</b> | <b>4</b>                                |

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб. – лабораторные занятия; Пр. – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая индивидуальные консультации, консультации перед экзаменом, аттестацию, консультации и аттестацию по КР(КП), практику; СРС – самостоятельная работа студентов

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

## 3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение дисциплины приведено в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

| Наименование дисциплины                         | Основная литература                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дополнительная литература                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Инновационная деятельность пищевого предприятия | <p>1. Газизова О.В. Бизнес-планирование на предприятиях пищевой отрасли : учебное пособие / Газизова О.В., Стрекалова Г.Р.. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-7882-3095-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/129126.html">https://www.iprbookshop.ru/129126.html</a> (дата обращения: 09.07.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.</p> <p>2. Инновационный менеджмент : учебник для вузов / под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 479 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17994-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/535990">https://urait.ru/bcode/535990</a> (дата обращения: 09.07.2024).</p> <p>Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А. Ф. Наумов, А. А. Захарова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/3628. - ISBN 978-5-16-009521-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru/catalog/product/1911187">https://znanium.ru/catalog/product/1911187</a> (дата обращения: 11.05.2025). – Режим доступа: по подписке.</p> | <p>1. Алексеев, А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03166-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/536459">https://urait.ru/bcode/536459</a> (дата обращения: 09.07.2024).</p> <p>2. Алексеев Г.В. Инновационные подходы к обеспечению безопасности продукции пищевых производств : монография / Алексеев Г.В., Гайсин И.А., Ибрафиллов И.Х.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 153 с. — ISBN 978-5-4497-2015-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/127205.html">https://www.iprbookshop.ru/127205.html</a> (дата обращения: 09.07.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>3. Никифорова Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : учебное пособие / Никифорова Т.А., Волошин Е.В.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-1576-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/69944.html">https://www.iprbookshop.ru/69944.html</a> (дата обращения: 09.07.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> |

Таблица 4 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

| <b>Наименование дисциплины</b>                  | <b>Периодические издания</b>                                                                                                                                            | <b>Учебно-методические пособия, нормативная литература</b> |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Инновационная деятельность пищевого предприятия | «Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Молочная промышленность» | -                                                          |

## **4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Информационные технологии**

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

**Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).**

### ***Инновационная деятельность пищевого предприятия:***

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-  
[www.cnshb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm)

База данных Федеральной сети обмена знаниями и технологиями в сельском хозяйстве. - <http://www.mcx-consult.ru/>

База данных Федеральной службы государственной статистики: Наука, инновации и информационное общество – [www.gks.ru](http://www.gks.ru)

База данных Росстандарта - стандарты и регламенты.  
<https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Официальный сайт ГК «Российская корпорация нанотехнологий» - [www.rusnano.com](http://www.rusnano.com)

Официальный сайт Комиссии при Президенте РФ по модернизации и технологическому развитию экономики - [www.i-russia.ru](http://www.i-russia.ru).

## **5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении дисциплины используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

## **6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 9 от 25.04.2025 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.