

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 15.07.2023 19:46:47  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22...7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –МСХА**  
**имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт  
Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:  
и.о. директора технологического института  
Бредихин С.А.  
“31” Август 2021г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.06.01 Инновационное развитие техники пищевых технологий

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность: Технология молочных и мясных продуктов питания

Курс 2  
Семестр 3

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2021

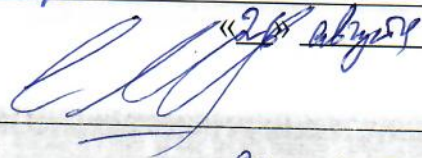
Москва, 2021

Разработчик: Панфилов В.А., д.т.н., профессор



«26» августа 2021г.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент



«26» августа 2021г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств протокол № 1 от «25» августа 2021г.

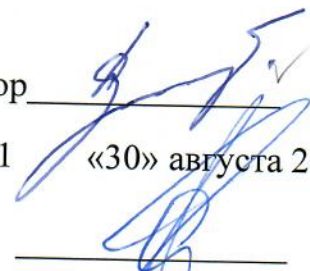
Зав. кафедрой Бредихин С.А., д.т.н., профессор



«26» августа 2021г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии  
Технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



Протокол №1 «30» августа 2021 г.

и.о. заведующего выпускающей кафедрой  
Грикшас С.А., д.с.-х.н., профессор

«31» августа 2021г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ  
Иванова Л.Л.



Ефимова Я.В.  
«30» августа 2021г.



## Содержание

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	4
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	4
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</b> .....	4
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	5
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ..... ПО СЕМЕСТРАМ.....	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины.....	10
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> .....	11
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	12
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	12
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	13
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> ..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	13
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	13
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	13
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	14
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	14
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	14
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	15



### **Аннотация**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Инновационное развитие техники пищевых технологий» по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленности: «Продукты питания животного происхождения».

**Цель освоения дисциплины:** овладение основами приоритетных технических решений технологических задач при преобразовании пищевых сред путем организации и ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов в технологическом потоке; освоение основ инженерного творчества; формирование знаний основ организации инновационных процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина "Инновационное развитие техники пищевых технологий" включена в цикл Б1, вариативная часть учебных дисциплин, осваивается в 3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-2.2; ПКос-1.8.

**Краткое содержание дисциплины:** Организация современных машинных технологий продуктов питания. Пищевые технологии как объект инновации. Развитие перерабатывающих и пищевых технологий как диалектическая неизбежность. Техническое творчество инженера. Сущность инновационных процессов. Организация инновационного процесса. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК

**Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 часа).

**Промежуточный контроль:** зачёт.

#### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины "Инновационное развитие техники пищевых технологий" является овладение основами приоритетных технических решений технологических задач при преобразовании пищевых сред путем организации и ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов в технологическом потоке; освоение основ инженерного творчества; формирование знаний основ организации инновационных процессов.

#### **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина "Инновационное развитие техники пищевых технологий" включена в цикл дисциплин вариативной части. В дисциплине "Инновационное развитие техники пищевых технологий" реализуются требования ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения". Предшествующими дисциплинами являются: "Математика", "Физика", "Биохимия", "Ресурсосберегающие технологии при производстве



продуктов питания из растительного сырья".

Последующими дисциплинами являются: "Процессы и аппараты пищевых производств", " Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья ". Особенностью дисциплины является подготовка бакалавров к решению таких профессиональных задач как:

- организация современных технологических комплексов перерабатывающих и пищевых производств в виде систем процессов;
- компонование отдельных машин, аппаратов и биореакторов в технические комплексы в виде поточных линий (систем машин);
- развитие инновационной системы машин (конструкций ведущего оборудования) для повышения эффективности как отдельных процессов, так и технологий в целом как их систем;
- создание и подбор оборудования для реализации конкретной инновационной технологии на основе инженерных расчетов основных параметров машин, аппаратов и биореакторов;
- обеспечение санитарного и технического обслуживания инновационного технологического оборудования в составе линий.

Рабочая программа дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

#### Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1.	ПКос-2.2	Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства	специфику того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья



		продуктов питания из растительного сырья			
2.	ПКсс-8.1	Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	отечественные и зарубежные источники научной технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	пользоваться отечественными и зарубежными источниками научной технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	приемами, методами того как пользоваться отечественными и зарубежными источниками научной технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

##### 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

##### Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел 1. Организация современных машинных технологий продуктов питания. Пищевые технологии как объект инноваций	25	6	12	6	-	1
Раздел 2. Развитие перерабатывающих и пищевых технологий как диалектическая неизбежность	8,75	2	4	2	-	0,75
Раздел 3. Техническое творчество инженера	10,5	2	6	2	-	0,5
Раздел 4. Сущность инновационных процессов. Организация инновационного процесса	17	4	8	4	-	1
Раздел 5. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых	8,5	2	4	2	-	0,5



Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
отраслях АПК						
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
подготовка к зачёту	2	-	-	-	-	2
Всего за семестр	72	16	34	16	0,25	5,75
Итого по дисциплине	72	16	34	16	0,25	5,75

## **Раздел 1. Организация современных машинных технологий продуктов питания. Пищевые технологии как объект инноваций.**

**Тема 1.** Технологии преимущественно с механическими и гидромеханическими процессами.

*Рассматриваемые вопросы:* Технологическая линия производства сливочного масла.

**Тема 2.** Технологии преимущественно с тепло- и массообменными процессами.

*Рассматриваемые вопросы:* Технологическая линия производства сухого молока.

**Тема 3.** Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами.

*Рассматриваемые вопросы:* Технологическая линия производства пива. Технологическая линия производства йогурта.

## **Раздел 2. Развитие перерабатывающих и пищевых технологий как диалектическая неизбежность.**

**Тема 1.** Диалектическая модель развития перерабатывающих и пищевых технологий.

*Рассматриваемые вопросы:* Диалектическая модель развития: динамика процесса. Анализ модели. Сходящаяся спираль.

## **Раздел 3. Техническое творчество инженера**

**Тема 1.** Особенности технического творчества, уровни сложности технических решений, методы решения основных технических противоречий, особенности новой индустриализации АПК России начала XXI века.

*Рассматриваемые вопросы:* Интуитивные методы поиска решений: интерпретация метода проб и ошибок. Методы коллективного поиска решений задач: методы мозговой атаки; применение прямой аналогии. Морфологический анализ и синтез вариантов решений.

## **Раздел 4. Сущность инновационных процессов. Организация инновационного процесса**

**Тема 1.** Основные понятия, виды инноваций и их классификация. Особенности инновационной деятельности.

*Рассматриваемые вопросы:* Основные понятия и определения. Виды инноваций и их классификация. Особенности инновационной деятельности.

**Тема 2.** Инновационная инфраструктура, фонды и программы. Классификация



инновационных организаций.

**Рассматриваемые вопросы:** Инновационная инфраструктура, фонды и программы. Классификация инновационных организаций.

**Раздел 5. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.**

**Тема 1. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК**

**Рассматриваемые вопросы:** Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК

#### 4.3. Лекции/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

#### Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий/семинарских занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Раздел 1. Организация современных машинных технологий продуктов питания. Пищевые технологии как объект инноваций.</b>		ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	24
	<b>Тема 1.</b> Технологии преимущественно с механическими и гидромеханическими процессами.	Лекция №1. Технологии преимущественно с механическими и гидромеханическими процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
		Практическое занятие № 1 Технологии преимущественно с механическими процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
		Лабораторное занятие № 1 Технологии преимущественно с гидромеханическими	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
	<b>Тема 2.</b> Технологии преимущественно с тепло- и массообменными процессами.	Лекция № 2. Технологии преимущественно с тепло- и массообменными процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
		Практическое занятие № 2. Технологии преимущественно с теплообменными процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
		Лабораторное занятие №2 Технологии преимущественно с массообменными процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
	<b>Тема 3.</b> Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами.	Лекция № 3. Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2



	о с биотехнологическими процессами.	Практическое занятие № 3. Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
		Лабораторное занятие № 3. Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
2	<b>Раздел 2. Развитие перерабатывающих и пищевых технологий как диалектическая неизбежность.</b>		ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	<b>6</b>
	<b>Тема 1.</b> Диалектическая модель развития перерабатывающих и пищевых технологий.	Лекция № 4. Направления и сходящаяся спираль развития пищевых технологий	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
		Практическое занятие № 4. Направления развития пищевых технологий	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	2
		Лабораторное занятие № 4. Сходящаяся спираль развития пищевых технологий	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
3	<b>Раздел 3. Техническое творчество инженера.</b>		ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	<b>10</b>
	<b>Тема 1.</b> Особенности технического творчества, уровни сложности технических решений, особенности новой индустриализации АПК России начала XXI века.	Лекция № 5. Особенности технического творчества, уровни сложности технических решений, методы решения основных технических противоречий, особенности новой индустриализации АПК России начала XXI века.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
		Практическое занятие № 5. Уровни сложности технологических решений и задач. Схема процесса изобретательского творчества.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	6
		Лабораторное занятие № 5. Элементы теории решения изобретательских задач.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
4	<b>Раздел 4. Сущность инновационных процессов. Организация инновационного процесса.</b>		ПКос-1.3, ПКос-2.2, ПКос-4.2	ПКос-2.2, ПКос-1.8	<b>16</b>
	<b>Тема 1.</b> Основные понятия, виды инноваций и их классификация. Особенности инновационной деятельности.	Лекция № 6. Основные понятия, виды инноваций и их классификация. Особенности инновационной деятельности.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
		Практическое занятие № 6. Особенности инновационной деятельности.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
		Лабораторное занятие № 6. Сущность инновационных процессов.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
	<b>Тема 2.</b>	Лекция № 7. Инновационная	ПКос-2.2,	-	2



Инновационная инфраструктура, фонды и программы. Классификация инновационных организаций.	инфраструктура, фонды и программы. Классификация инновационных организаций.	ПКос-1.8		
	Практическое занятие № 7. Организация инновационного процесса.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
	Лабораторное занятие № 7. Классификация инновационных организаций.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2
<b>Раздел 5 Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.</b>		ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	8
<b>Тема 1. Инновационные стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.</b>	Лекция № 8. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	-	2
	Практическое занятие № 8. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Устный опрос	4
	Лабораторное занятие № 8. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.	ПКос-2.2, ПКос-1.8	Отчет по лабораторной работе	2

#### 4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Таблица 5

#### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п / п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
<b>Раздел 1. Организация современных машинных технологий продуктов питания. Пищевые технологии как объект инноваций</b>		
1	Тема 1	Определения механических процессов. Какие операции относятся к гидромеханическим процессам? Способы измельчения зерна. Какое оборудование включает комплексы помола зерна? Устройство и принцип действия комплексов очистки и подготовки зерна к помолу. Виды магнитов применяемые в магнитных сепараторах. Сущность инженерной методики расчёта основного оборудования мини-мельниц.
2	Тема 2	Тепло- и массообменные процессы и закономерности. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов при производстве пищевого спирта. Стадии



№ п / п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		технологического процесса производства пищевого спирта. Характеристика комплексов оборудования. Устройство и принцип действия линии производства пищевого спирта.
3	Тема 3	Цель биотехнологии. Виды применяемых биотехнологических объектов. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов при производстве вина. Стадии технологического процесса производства вина. Характеристика комплексов оборудования. Устройство и принцип действия линии производства вина.
<b>Раздел 2. Развитие перерабатывающих и пищевых технологий как диалектическая неизбежность</b>		
4	Тема 1	Диалектическая модель развития: самоорганизация технологической системы; сходящаяся спираль; диагностика технологической системы; диалектика процесса; упрощение и упорядоченное усложнение технологической системы; алгоритм фундаментальных исследований.
<b>Раздел 3. Техническое творчество инженера</b>		
5	Темы 1	Уровни сложности технологических решений и задач.
<b>Раздел 4. Сущность инновационных процессов. Организация инновационного процесса</b>		
6	Тема 1	Инновационные технологические уклады. Инновационная деятельность в России и за рубежом. Фундаментальные исследования. Разработки. Научно-технические услуги.
8	Тема 2	Простой внутриорганизационный инновационный процесс. Участники инновационного процесса. Стадии инновационного процесса. Проблемы инновационных компаний. Научная и инженерная база.
<b>Раздел 5. Выбор инновационной стратегии в развитии пищевых технологий. Ключевые аспекты перспективного развития инновационных процессов в пищевых отраслях АПК.</b>		
9	Тема 1	Методы выбора инновационной стратегии развития пищевых технологий.

## 5. Образовательные технологии

Таблица 6

### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Технологии преимущественно с механическими и гидромеханическими процессами.	ПЗ Разбор конкретных ситуаций
2.	Технологии преимущественно с тепло- и массообменными процессами.	ПЗ Разбор конкретных ситуаций
3.	Технологии преимущественно с биотехнологическими процессами.	ПЗ Разбор конкретных ситуаций
4.	Инновационная инфраструктура, фонды и программы. Классификация инновационных организаций	ПЗ Разбор конкретных ситуаций



## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности**

1. Классификация современных технологических линий пищевых производств.
2. Модели развития антропогенных технологических систем.
3. Определения механических процессов.
4. Какие операции относятся к гидромеханическим процессам?
5. Цель биотехнологии. Виды применяемых биотехнологических объектов.
6. Методы разрешения технических противоречий в пищевой инженерии.
7. Особенности инновационной деятельности в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК.
8. Проблемы, решаемые аграрно-пищевыми технологиями.
9. Простой внутриорганизационный инновационный процесс.
10. Участники инновационного процесса.
11. Стадии инновационного процесса.
12. Проблемы инновационных компаний.
13. Научная и инженерная база.
14. Организация современных пищевых технологий
15. Организация инновационного процесса
16. Сущность инновационных процессов
17. Методы управления инновационными проектами
18. Сходящаяся спираль развития пищевых технологий.
19. Методы выбора инновационной стратегии развития пищевых технологий.
20. Особенности организации технологических процессов и конструкций оборудования для производства современных пищевых продуктов.
21. Особенности развития технологических процессов и конструкций оборудования для производства инновационных пищевых продуктов.
22. Особенности технологического творчества инженера-технолога.
23. Особенности инновационной деятельности инженеров перерабатывающих и пищевых предприятий.
24. Особенности аграрно-пищевых технологий в АПК России.
25. Систематизация процессов в технологиях переработки сельскохозяйственного сырья в машинах, аппаратах и биореакторах.
26. Диалектическая модель развития перерабатывающих и пищевых технологий.
27. Инновационные процессы и подготовка кадров. Основные понятия и определения.



28. Виды инноваций и их классификация.
29. Особенности инновационной деятельности.
30. Инновационная инфраструктура, фонды и программы.
31. Классификация инновационных организаций.
32. Инновационная стратегия как процесс принятия решений.
33. Методы выбора инновационной стратегии.
34. Организация прогрессивных инновационных технологий.
35. Управление инновационными проектами.
36. Организация аграрно-пищевых технологий.
37. Организация роторных технологий.
38. Ключевые аспекты инновационных процессов в АПК: сельскохозяйственное сырье, продукты питания, производственная база, инженерные кадры.

## **6.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания**

### **Критерии оценивания результатов обучения** (традиционная система)

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	«зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, частично с пробелами; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом, практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачет	«незачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1. Основная литература**

1. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>

2. Системное развитие техники пищевых технологий/ С.Т. Антипов, В.А.Панфилов, О.А.Ураков, С.В.Шахов; Под ред. акад. РАСХН В.А.Панфилова. - М.: Колос С, 2010.- 759 с. (Учебники и учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений).

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное



пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134401> (дата обращения: 09.11.2021).

2. Техника пищевых производств малых предприятий/ С.Т. Антипов, В.Е. Добромиров, А.И. Ключников и др.; Под ред. акад. РАСХН В.А.Панфилова. - М.: Колос С, 2007.-696 с.

**8. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Бесплатная электронная библиотека «Единое окно доступа Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Википедия — свободная энциклопедия <http://ru.wikipedia.org/>
3. Научная электронная библиотека e-library.

**9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Таблица 8

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
1 корпус аудитория № 102 Учебная междисциплинарная лаборатория	Стенды с рабочими органами технологического оборудования 3шт., плакаты технологического оборудования 3шт., проекционный экран с электроприводом, телевизор модели 49PFT4100\60, ноутбук инв. № 210138000003695, доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218 инв. № 210138000003695
1 корпус аудитория № 326 Учебная лаборатория по проектированию	Комплект учебного оборудования для совместной работы с изображением при системном проектировании инв. № 410124000603100. Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 1). инв.№410124000603097. Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 2) инв. № 410124000603098. В указанном помещении № 326 в настоящее время идёт капитальный ремонт, а оборудование находится на хранении в помещениях кафедры.
ЦНБ имени Железнова	Читальный зал

**10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины**

Для успешного овладения материалом дисциплины "Инновационное развитие



техники пищевых технологий" необходима систематическая самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами лекций, Интернет - ресурсами, консультации преподавателя.

Занятия, пропущенные студентом по уважительной причине, компенсируются в форме собеседования с преподавателем с последующим выполнением реферата, по заданной преподавателем теме, в полном объеме с оцениванием в баллах.

Занятия, пропущенные студентом без уважительной причины, - не отрабатываются.

Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций или написать реферат по пропущенным темам.

#### **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**


Лекции должны носить проблемный характер, а их изложение - в русле опережающего образования.

Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием интерактивных форм проведения занятий. Занятия в интерактивной форме должны составлять не менее 25 %.

Самостоятельная работа студентов должна быть направлена на углубленное изучение актуальных проблем развития перерабатывающих и пищевых технологий АПК России, последних достижений науки и возможностей их использования для интенсификации производственных процессов повышения качества продуктов питания, созданию безлюдных технологий и охраны окружающей среды.

**Программу разработал:**

Панфилов В.А., д.т.н., профессор





## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленности:

Технология молочных и мясных продуктов  
(квалификация выпускника – бакалавр)

Масловским Сергеем Александровичем, и.о. зав. каф. «Технология хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» г. Москвы (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленности Технология молочных и мясных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» (разработчик - Панфилов В.А., д.т.н., профессор)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания из растительного сырья». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.В.ДВ.06.01.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Инновационное развитие техники пищевых технологий» закреплено 2 компетенции. Дисциплина «Инновационное развитие техники пищевых технологий» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Инновационное развитие техники пищевых технологий» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, диспутах, круглых столах, мозговых штурмах и ролевых играх, выполнение эссе, участие в тестировании, коллоквиумах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины



вариативной части учебного цикла – Б1.В.ДВ.06.01 ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 2 наименования, периодическими изданиями – 3 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

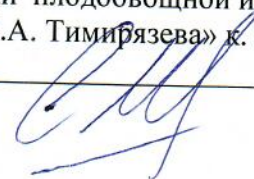
14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Инновационное развитие техники пищевых технологий».

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Инновационное развитие техники пищевых технологий» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленности Продукты питания животного происхождения (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Панфилов В.А., д.т.н., профессор соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский Сергей Александрович  
и.о. зав. каф.

«Технология хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции»  
ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» к. с.-х.н.

  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.