Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Структурное подразделение «Химии и биотехнологии имени В.В. Тутуриной (135)»

УТВЕРЖДЕНА:

на заседании кафедры Протокол №16 от 12 мая 25 г.

Рабочая программа дисциплины

«ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИЯХ БАВ»			
10.04.02.17			
Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья			
Биотехнология биологически активных веществ			
Квалификация: Магистр			
Форма обучения: очная			

Документ подписан простой электронной подписью

Составитель программы: Куприна Ольга

Владимировна

Дата подписания: 03.06.2025

Документ подписан простой электронной подписью

Утвердил и согласовал: Евстафьев Сергей

Николаевич

Дата подписания: 04.06.2025

- 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
- 1.1 Дисциплина «Инновации в технологиях БАВ» обеспечивает формирование следующих компетенций с учётом индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную	
стратегию, инновационную политику и	ОПК-1.1
конкурентоспособные концепции предприятия	

1.2 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результат обучения
ОПК-1.1	Демонстрирует способность к внедрению инноваций в технологиях БАВ	Знать виды инноваций; инновационные биотехнологии БАВ; современные проблемы биотехнологии; технологические основы инновационной деятельности в производстве БАВ Уметь осуществить анализ рынка и выбор инновации; разрабатывать инновационные решения по усовершенствованию технологий получения БАВ Владеть методами оценки риска внедрения новых биотехнологий получения БАВ; навыками разработки новых путей получения БАВ.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Изучение дисциплины «Инновации в технологиях БАВ» базируется на результатах освоения следующих дисциплин/практик: «Биотехнология БАВ»

Дисциплина является предшествующей для дисциплин/практик: «Функциональные продукты питания», «Химический синтез БАВ»

3 Объем дисциплины

Объем дисциплины составляет – 4 ЗЕТ

Вид учебной работы	Трудоемкость в академич (Один академический час со минутам астрономическ	ответствует 45
	Всего	Семестр № 1
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия, в том числе:	42	42
лекции	14	14
лабораторные работы	0	0
практические/семинарские занятия	28	28

Контактная работа, в том числе	36	36
в форме работы в электронной информационной образовательной	36	36
среде		
Самостоятельная работа (в т.ч.	30	30
курсовое проектирование)	30	
Трудоемкость промежуточной	36	36
аттестации	50	50
Вид промежуточной аттестации (итогового контроля по дисциплине)	Экзамен, Курсовая работа	Экзамен, Курсовая работа

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Сводные данные по содержанию дисциплины

Семестр № 1

	II	Виды контактной работы		CPC		Форма				
N_{2}	Наименование	Лек	ции	J	IP	П3(0	CEM)	CPC		Форма
п/п	раздела и темы дисциплины	Nº	Кол. Час.	Nº	Кол. Час.	Nº	Кол. Час.	Nº	Кол. Час.	текущего контроля
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Введение. Основные определения и понятия. Предмет и задачи, содержание курса.	1, 2	4							Устный опрос
2	Цели и задачи инноваций.					1, 2	8			Устный опрос
3	Биотехнология как область инноваций. Методы инновационной деятельности.	3, 4	6			3	4	1	20	Устный опрос
4	Стимулы к развитию и внедрению инноваций в области биотехнологии.	5	2			4, 5	11	2	10	Устный опрос
5	Инновации в мире. Глобальный индекс инноваций.	6	2			6	5			Устный опрос
6	Мировые показатели инвестиций в биотехнологии									Устный опрос
	Промежуточная аттестация								36	Экзамен, Курсовая работа
	Всего		14				28		66	

4.2 Краткое содержание разделов и тем занятий

Семестр № $\underline{1}$

N₂	Тема	Краткое содержание
1	Введение. Основные	Инновации в различных областях науки, техники и
	определения и понятия.	технологии.
	Предмет и задачи,	
	содержание курса.	
2	Цели и задачи	Цели и задачи инноваций.
	инноваций.	Цель внедрения новых технологий. Эффекты от
		внедрения прорывных технологий.
3	Биотехнология как	Биотехнология и инновации.
	область инноваций.	История становления биотехнологии. Развития
	Методы инновационной	направлений и технологий.
	деятельности.	
4	Стимулы к развитию и	Методы инновационной деятельности.
	внедрению инноваций в	Классификация методов
	области биотехнологии.	
5	Инновации в мире.	Глобальный индекс инноваций. Расчёт
	Глобальный индекс	глобального индекса инноваций (GII).
	инноваций.	Рейтинг стран по объемам инвестиций в
		НИОКР. Эффекты от вложений в научно-
		исследовательские и опытно-конструкторские
		работы
6	Мировые показатели	Инвестиции в биотехнологии.
	инвестиций в	Наиболее привлекательные направления для
	биотехнологии	инвестиций в области биотехнологий в
		настоящее время.

4.3 Перечень лабораторных работ

Лабораторных работ не предусмотрено

4.4 Перечень практических занятий

Семестр № 1

Nº	Темы практических (семинарских) занятий	Кол-во академических часов
1	Инновации и развитие общества. Роль инноваций в промышленности и жизни людей.	4
2	Предпосылки к инновационной деятельности. Современные технологии БАВ, изменившие традиционные подходы	4
3	Зелёная химия в производстве БАВ	4
4	Биотехнологические альтернативы в сельском хозяйстве	6
5	Инновации в биотехнологии производства БАВ.	5
6	Инновации в химическом синтезе БАВ	5

4.5 Самостоятельная работа

Семестр № 1

N₂	Вид СРС	Кол-во академических часов
1	Подготовка к практическим занятиям	20
2	Подготовка к экзамену	10

В ходе проведения занятий по дисциплине используются следующие интерактивные методы обучения: дискуссия

5 Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

5.1 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

5.1.1 Методические указания для обучающихся по курсовому проектированию/работе:

Цель: составление и описание инновационной схемы биотехнологического производства БАВ.

Содержание курсовой работы:

- 1. Выбор продуцента и целевого продукта.
- 2. Принципиальная схема биотехнологического производства БАВ.
- 3. Описание и обоснование составленной принципиальной схемы.
- 4. Подготовка предложений для участия в конкурсах, венчурных ярмарках

Курсовую работу оформить в соответствии с СТО-2019.

5.1.2 Методические указания для обучающихся по практическим занятиям

Ход работы (при выполнении практической работы)

- 1. Прочитайте теоретическое введение.
- 2. Выполните практическое задание по заданию преподавателя.
- 3. Оформите отчет в установленный преподавателем срок, в соответствии с требованиями к оформлению отчета. Отчеты в назначенный срок сдаются на проверку. Если предусмотрена устная защита практической работы, то до обучающихся доводится перечень вопросов, выносимых на защиту; во время защиты, обучающиеся должны объяснить полученные результаты отмеченные преподавателем и ответить на его вопросы.

5.1.3 Методические указания для обучающихся по самостоятельной работе:

Самостоятельная работа проводится с целью закрепления и углубления знаний по дисциплине

- 6 Фонд оценочных средств для контроля текущей успеваемости и проведения промежуточной аттестации по дисциплине
- 6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля
- 6.1.1 семестр 1 | Устный опрос

Описание процедуры.

Устный опрос даёт возможность выполнить несколько задач одновременно. Преподаватель

опрашивает и производит оценку проверяемых знаний и корректирует ответы, направляет, а также исправляет ошибки. При таком виде контроля текущей успеваемости происходит закрепление пройденного материала.

Критерии оценивания.

всестороннее, систематическое и достаточно глубокое знание теоретического материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

6.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.2.1 Критерии и средства (методы) оценивания индикаторов достижения компетенции в рамках промежуточной аттестации

Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Средства (методы) оценивания промежуточной аттестации
ОПК-1.1	Умеет выявить преимущества	Устный опрос
	и недостатки различных	
	моделей и вариантов	
	инновационных проектов получения	
	БАВ	

6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации

6.2.2.1 Семестр 1, Типовые оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине

6.2.2.1.1 Описание процедуры

проводятся в объёме программы учебной дисциплины по билетам. Билет содержит 2 теоретических вопроса и 1 задачу.

Теоретические вопросы направлены на проверку знаний в области коммерциализации и инновации научных разработок.

Практические вопросы направлены на проверку навыков работы составления коммерческих предложений.

Преподаватель может задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы по другим темам, но не более трех.

Пример задания:

- 1. Коммерциализация и инновации. Роль НИР и ОКР в инновационном проекте. Самореализация и саморазвитие молодого ученого.
- 2. Проблемы ииновационной политики России и меры для их преодоления. Перспективы развития инновационных разработок 3. задача_

6.2.2.1.2 Критерии оценивания

Отлично	Хорошо	Удовлетворительн о	Неудовлетворительно
четко	в основном	фрагментарно	фрагментарно
представляет	представляет	представляет	представляет основы
теоретические	теоретические	теоретические	коммерциализации и
ОСНОВЫ	ОСНОВЫ	ОСНОВЫ	инновации научных
коммерциализаци	коммерциализаци	коммерциализации и	разработок. Роль НИР
И	И	инновации научных	и ОКР в инновации, и
и инновации	и инновации	разработок. Роль	не умеет грамотно их
научных	научных	НИР и ОКР в	изложить,
разработок. Роль	разработок. Роль	инновации.	- плохо понимает связь
НИР и ОКР в	НИР и ОКР в	- владеет	между отдельными
инновации.	инновации.	фрагментарными	этапами и стадиями
- понимает связь	-в основном	навыками	инновационной
между	понимает связь	осуществления	разработки
отдельными	между	инновационной	- практически не
этапами и	отдельными	разработки	владеет навыками
стадиями	этапами и		осуществления
инновационной	стадиями		инновационной
разработкиосущес	инновационной		разработки
твления	разработки		
инновационной			
разработки			
- владеет			
навыками			

6.2.2.2 Семестр 1, Типовые оценочные средства для курсовой работы/курсового проектирования по дисциплине

6.2.2.2.1 Описание процедуры

Курсовая работа представляется преподавателю в печатном виде и защищается устно

Пример задания:

Производство триптофана_

6.2.2.2 Критерии оценивания

Отлично	Хорошо	Удовлетворительн о	Неудовлетворительно
грамотно и обос-	с незначительны-	выбор осуществлен	вы-
новано выбраны:	ми ошибками вы-	на сред-	бор продуцента; сырья;
продуцент; сырье;	браны: проду-	нем уровне с	способов, условий и
способы, условия	цент; сырье; спо-	ошибка-	оборудование для ста-
и оборудование	собы, условия и	ми, но в целом	дий подготовки
для подготови-	оборудование для	верно.	матери-
тельных стадий,	подготовительных	Технологическая	алов, ферментации, по-

для ферментации, для получения целевого продукта. Технологическая схема имеет убедительное обоснование с точки зрения ее эффективности. Она также полностью соответствует своему описанию, выполнена грамотно и аккуратно.

стадий, для ферментации, для получения целевого продукта. Технологическая схема имеет убедительное обоснование с точки зрения ее эффективности. Технологическая схема почти полностью соответствует своему описанию, выполнена грамотно и аккурат-HO.

схема имеет удовлетворительное обоснование с точки зрения
ее
эффективности. Технологическая схема
выполнена с небольшими ошибками, частично
соответствует
своему описанию,
выполнена недостаточно грамотно и аккуратно.

лучения целевого продукта проведен неграмотно, с грубыми ошибками. Технологическая схема не имеет убедительного обоснования с точки зрения ее эффективности. Технологическая схема не соответствует своему описанию, выполнена неграмотно и неаккуратно

7 Основная учебная литература

- 1. Сухарев О. С. Инновации в экономике и промышленности : учебное пособие / О. С. Сухарев, С. О. Сухарев, 2010. 316.
- 2. Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья: методические указания для самостоятельной работы студентов для магистрантов направления 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / Иркут. гос. техн. ун-т, 2014. 17.
- 3. Рычкова Н. В. Маркетинговые инновации : учебное пособие по специальности "Маркетинг" / Н. В. Рычкова, 2019. 225.
- 4. Инновации в пищевых технологиях [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы для магистрантов направления 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" / Иркут. нац. исслед. техн. ун-т, 2018. 16.

8 Дополнительная учебная литература и справочная

- 1. Инновации : учеб. пособие / А. В. Барышева [и др.], 2008. 380.
- 2. Чесбро Γ . Открытые инновации. Создание прибыльных технологий / Γ енри Чесбро; пер. с англ. В. Н. Егорова, 2007. 333.

9 Ресурсы сети Интернет

- 1. http://library.istu.edu/
- 2. https://e.lanbook.com/

10 Профессиональные базы данных

- 1. http://new.fips.ru/
- 2. http://www1.fips.ru/

- 11 Перечень информационных технологий, лицензионных и свободно распространяемых специализированных программных средств, информационных справочных систем
- 1. Microsoft Windows (XP Prof + Vista Bussines) rus VLK поставка 08_2007
- 2. Microsoft Windows (XP Prof + Vista Bussines) rus VLK поставка 08_2008

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- 1. Компьютер P4 631/1646Gz/1024/120/3.5"/GF256/DVD-RW/ монитор Samsung940/кл/мышь
- 2. Компьютер" Intel Core i3/DDR 4GB/HDD 1 Tb/GF 1Gb/LCD23/ИБП"