

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.2.2 ОСНОВЫ ИННОВАТИКИ

Направление подготовки: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность (профиль): Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Трудоемкость: 2 з.е.

Промежуточная аттестация: зачет

Автор: О.В. Голуб, д-р техн. наук, доцент

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по организации и управлению инновационной деятельностью современных организаций пищевой промышленности с технологических, организационных, управленческих, инвестиционных и социально-психологических позиций.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональных деятельности:

- реализацию биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;
- педагогическую деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований

ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав

ПК-2: готовность разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Методология научного исследования», осуществлении научно-исследовательской деятельности и подготовке научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», осуществлении научно-исследовательской деятельности и подготовке научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук, при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), выполнении государственной итоговой аттестации.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические основы инновационного менеджмента

Основы теории инноватики.

Нововведения (инновации) как объект инновационного менеджмента.

Инновационная деятельность.

Условия и факторы развития инновационной деятельности.

Тема 2. Организация и управление инновационной деятельности

Инновационный процесс.

Организационные формы инновационной деятельности.

Инновационная деятельность и стратегическое управление.

Приемы инновационного менеджмента в развитии стратегии организации.

Прогнозирование в инновационном менеджменте.

Управление инновационным проектом.

Риск-менеджмент в инновационном проектировании.

Экспертиза инновационных проектов.

Инвестирование инновационной деятельности.

Эффективность внедрения инноваций.