

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ З КР

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

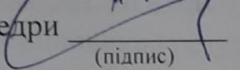
Освітньо-наукова програма Сенсорний аналіз в харчових технологіях
Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології
Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою ОНТУ

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою менеджменту і логістики
Одеського національного технологічного університету

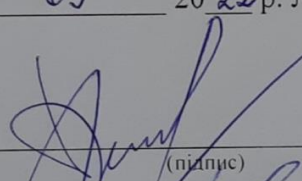
РОЗРОБНИК (розробники): Корсікова Н.М., доцент кафедри менеджменту і
логістики, кандидат економічних наук, доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

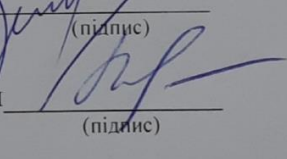
Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри менеджменту і логістики
Протокол від «28» серпня 2022 р. № 2

Завідувач кафедри  Ігор САВЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

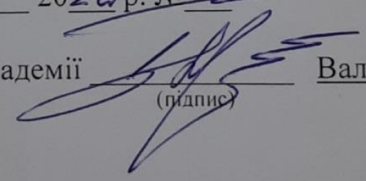
Розглянуто та схвалено методичною Радою зі спеціальності 181 «Харчові
технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології»
(код та найменування спеціальності)

Протокол від «22» 09 2022р. № 1

Голова Ради  Богдан ЄГОРОВ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Наталія КАМЕНЕВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «20» 09 2022р. № 2

Секретар Методичної ради академії  Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:	
2.1	Програма змістовних модулів.....	6
2.2	Перелік практичних занять.....	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	8
4	Інформаційне забезпечення.....	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – оволодіння майбутніми фахівцями магістрами-технологами основами організації інноваційної діяльності і виконання економічного обґрунтування доцільності та ефективності інновацій у виробництві.

Завдання – оволодіння навичками організації та управління інноваційними процесами, включаючи документарне супроводження інноваційних процесів та економічне обґрунтування їх доцільності і ефективності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: основні теоретичні положення щодо інноваційної діяльності; організацію інноваційних процесів та інноваційного проектування; інноваційний менеджмент та організаційні форми у інноваційній діяльності; документальне супроводження науково-дослідних робіт; методику проведення маркетингових досліджень при розробці новацій (нових технологій, нових видів продукції тощо); методику визначення потреб у інвестиціях при здійсненні НДДКР та впровадженні їх результатів у виробництві; форми та джерела інвестування інноваційної діяльності підприємства; методику оцінки ефективності інновацій та інноваційного проекту;

вміти: застосувати теоретичні положення при вирішенні практичних питань: обрати оптимальні організаційні форми та методи управління інноваційними процесами; проводити маркетингові дослідження з метою визначення можливих обсягів реалізації впроваджених новацій (нової технології, нового продукту тощо); визначати витрати на проведення НДДКР та впровадження результатів наукових досліджень у виробництві; визначати очікувані економічні результати та ефективність від впровадження новацій у виробництві; визначати рівень ризикованості інноваційних проєктів; працювати в міжнародному контексті.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інноваційний менеджмент» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та освітньо-наукової програмі [«Сенсорний аналіз в харчових технологіях»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності:

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

ПРН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Методологія та організація наукових досліджень; Сенсорний аналіз в харчовій промисловості з КР

Послідовні – Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів з КР

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної форми навчання

Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	18	12
Курсова робота	30		
Самостійна робота, годин	Денна - 60		

Зміст дисципліни

1.5. Програма змістовних модулів

Заліковий кредит 1

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи інноваційної діяльності

№ теми	Зміст теми	Денна
1	Тема 1 – Сутнісна характеристика інновацій та інноваційної діяльності Інновації та економічне зростання. Поняття інновацій та їх класифікація. Становлення і сучасні тенденції розвитку інноваційних теорій. Сутність, об'єкти, суб'єкти інноваційної діяльності. Інноваційні технології в харчовій промисловості та у виноробстві.	2
2	Тема 2 – Інноваційний тип розвитку як мета економічної політики держави в умовах глобалізації економіки Сучасні моделі інноваційного розвитку. Сутність, напрями та інституціональне забезпечення інноваційної діяльності в Україні. Засоби впливу держави на інноваційні процесом. Досвід державного регулювання інвестиційно-інноваційної діяльності в в країнах з розвинуеною економікою.	2
3	Тема 3 – Основи інноваційного менеджменту Сутність інноваційного менеджменту, його зміст та особливості. Система управління інноваційним розвитком підприємства. Особливості прийняття рішень в інноваційній сфері.	2
4	Тема 4 – Інноваційний процес як об'єкт інноваційної діяльності. Сутність поняття «інноваційний процес». Етапи інноваційного процесу. Методи генерування інноваційних ідей. Чинники успішності інновацій. Інноваційний потенціал	2
5	Тема 5. – Планування інноваційної діяльності. Інноваційна політика підприємства Стратегічне планування інноваційного розвитку. Управління інноваційними процесами	2

Змістовий модуль 2. Організаційні та економічні аспекти інноваційної діяльності

№ теми	Зміст теми	Денна
6	Тема 6 – Організаційне забезпечення інноваційної діяльності Методологічні підходи до організаційного забезпечення інноваційної діяльності. Принципи і правила організації процесу впровадження інновацій. Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності.	2
7	Тема 7- Мотивація інноваційної діяльності Мотиваційний механізм активізації інноваційної діяльності. Причини і методи подолання опору організаційним змінам. Форми і методи стимулювання інноваційної діяльності в організації. Методи стимулювання творчої активності персоналу. Формування ефективного стилю керівництва в інноваційній сфері.	2

8	Тема 8 – Управління інвестиціями в інноваційній діяльності. Інвестиції: види та функції. Особливості та нормативно-правове регулювання інвестиційної діяльності. Види та джерела фінансування інноваційної діяльності. Місце венчурного капіталу в інноваційному розвитку підприємства. Проектне фінансування.	2
9	Тема 9 – Управління ризиками та оцінка ефективності інноваційної та інвестиційної діяльності. Загальна характеристика ризиків інвестиційно-інноваційної діяльності. Управління ризиками інвестиційно-інноваційної діяльності. Особливості оцінки ефективності інновацій. Види ефектів від впровадження інноваційних проектів. Основні підходи до обґрунтування результативності інновацій.	2
Разом з дисципліни		18

1.6. Перелік практичних занять

№	Назва теми	денна
1	Зміст і методика формування робочої гіпотези наукових досліджень	2
2	Зміст і методика визначення конкурентної позиції підприємства	2
3	Зміст і методика оцінки інноваційного потенціалу підприємства	2
4	Зміст і методика формування маркетингової програми підприємства	2
5	Зміст і методика визначення інноваційного бюджету та інвестицій у виробництво	2
6	Зміст і методика оцінки інвестиційної привабливості інноваційного проекту	2
Разом		12

1.7. Перелік завдань для самостійної роботи

№	Зміст завдання	денна
1	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 1: Формування робочої гіпотези наукового дослідження	10
2	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 2: Визначення конкурентної позиції підприємства	10
3	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 3: Оцінка інноваційного потенціалу підприємства	10
4	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 4: Формування маркетингової програми підприємства	10
5	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 5: Визначення інноваційного бюджету та інвестицій у виробництво	10
6	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання завдання 6: Оцінка інвестиційної привабливості інноваційного проекту	10
Разом		60

1.8. Заліковий кредит 2. Курсова робота

Тема: **Обґрунтування доцільності ефективності впровадження у виробництво (назва новації)**

№ теми	Зміст теми	денна
1	Розділ 1 – Робоча гіпотеза наукових досліджень (актуальність, мета, завдання та обґрунтування напрямів інновацій на підприємстві)	8
2	Розділ 2 – Оцінка інноваційного потенціалу підприємства та рівня ризикованості інновацій.	8

3	Розділ 3 – Визначення інноваційного бюджету та інвестицій в інновації. Оцінка економічної ефективності інновацій	10
4	Вступ, висновки, оформлення курсової роботи	4
5	Разом за заліковим кредитом 2	30

2.Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий (модульний), курсова робота
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. Робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. Робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max			min
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи інноваційної діяльності								
Робота на лекціях	0	2	5	0	10			
Робота на практичних заняттях	5	10	3	15	30			
Модульний контроль 1	30	40		45	60			
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100	–		
Змістовий модуль 2. Організаційні та економічні аспекти інноваційної діяльності								
Робота на лекціях	0	2	4	0	8			
Робота на практичних заняттях	5	10	3	15	30			
Модульний контроль 2	30	50	1	45	62			
Оцінка за змістовий модуль 2	–	–	–	60	100	–		
Разом за заліковий кредит 1				60	100			
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2								
Курсова робота				60...100		-		
Разом за дисципліну				\sum (Оцінка за змістовий модуль 1+ Оцінка за змістовий модуль 2+Оцінка за курсову роботу)/3				
Рейтинг за творчі здобутки студентів				10		-		

Примітка: бали «за творчі здобутки» не враховують в оцінку за ЗМ.

3.Критерії оцінювання

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-баловою системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- підсумковий модульний;
- захист курсової роботи;

- підсумковий (диференційний залік).

Поточний контроль проводиться на кожному практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на практичних заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань практичних робіт.

Підсумковий модульний контроль знань студентів

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення стану успішності здобувачів вищої освіти за період теоретичного навчання. Підсумковий модульний контроль знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт.

Критерії підсумкового модульного оцінювання знань студентів

Письмова контрольна робота	Критерії оцінювання
56-60	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
51-55	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
46-50	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
0-45	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Критерії оцінювання курсової роботи

Письмова контрольна робота	Критерії оцінювання
88-100	Виставляється студенту тоді, коли він повністю розкрив тему курсової роботи, зробив усі необхідні розрахунки та пояснення; коли в роботі є посилання на літературні джерела та зроблений їхній аналіз; коли в роботі є зіставлення думок та зроблені й обґрунтовані власні висновки тощо. При цьому робота повинна бути оформлена згідно з вимогами державних стандартів, мати достатній обсяг (не менше 30 сторінок). При захисті курсової роботи у відповіді студента повинно відчуватись глибоке розуміння поставленої проблеми.

74-87	Виставляється студенту тоді, коли він практично розкрив тему курсової роботи, зробив достатні розрахунки та пояснення, коли в роботі є посилання на літературні джерела, зроблені власні висновки тощо. При цьому робота повинна бути оформлена згідно з вимогами державних стандартів, мати достатній обсяг (не менше 30 сторінок). Але при захисті курсової роботи у відповіді студента не відчувається глибоке розуміння проблематики питання, допускаються незначні помилки у викладенні матеріалу, спостерігається невпевненість в обґрунтуванні своїх думок тощо. Студент не здатен критично оцінювати окремі нові факти, явища, ідеї, виявляти особисту позицію щодо них
60-73	Виставляється студенту тоді, коли він не повністю розкрив тему курсової роботи; зробив недостатні розрахунки та пояснення; коли в роботі практично немає посилань на літературні джерела; коли не зроблені або не обґрунтовані власні висновки тощо. Але при цьому робота повинна бути оформлена згідно з вимогами державних стандартів, мати достатній обсяг (не менше 30 сторінок). При захисті курсової роботи у відповіді студента практично немає розуміння проблематики питання, допускаються значні помилки у викладенні матеріалу, проглядаються труднощі в обґрунтуванні своїх думок тощо.
0	Виставляється студенту у випадку, коли він не розкрив тему курсової роботи; зробив недостатні розрахунки та пояснення; коли в роботі зовсім немає посилань на літературні джерела; коли взагалі не зроблені або не обґрунтовані власні висновки тощо. Окрім цього, робота оформлена з порушеннями вимог державних стандартів, немає достатнього обсягу (менше 30 сторінок) тощо.

4. Інформаційні ресурси **Базові (основні):**

1. Конспект лекцій з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська ; Каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1977949>

2. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" на тему "Обґрунтування ефективності наукового дослідження та впровадження у виробництві" (предмет дослідження за завданням технологічної кафедри на проведення НДР) [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська ; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна ; Каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 21 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1977972>

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська ; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна ; Каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 22 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1977991>

4. Інноваційно-інвестиційний менеджмент: методичні вказівки до практичних занять [Електронний ресурс] / О. В. Ніколюк, Є. М. Коренман ; Каф. менеджменту і логістики. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 27 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.165542>

5. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки [Текст] : навч. посіб. / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. М. Меркулов ; Одес. нац. ун-т ім. І.І.Мечникова, Одес. нац. акад. харч. технологій, Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ : ЦУЛ, 2012. — 448 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.70923>

Додаткові (за наявності):

1. Курс "Інвестування та інноваційний менеджмент" [Електронний ресурс] : для магістрів - технологів / Л. П. Попов ; відп. за вип. І. І. Савенко ; Каф. Маркетингу та логістики. — Одеса : ОНАХТ, 2013. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.91743>
2. Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу "Інноваційний менеджмент" [Електронний ресурс] / Н. М. Корсікова, І. О. Дорошенко ; відп. за вип. Д. Ф. Харківський ; Каф. менеджменту та фінансів. — Одеса : ОНАХТ,

2009. — 1 електрон. опт . диск (CD-ROM): 43 с. Тексту <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.41927>

3. Конспект лекцій з курсу "Інноваційний менеджмент" [Електронний ресурс]: / Є. В. Лазарева ; відп. за вип. І. І. Савенко ; Каф. менеджменту підприємств. — Одеса : ОНАХТ, 2007. — 1 електрон. опт . диск (CD-ROM): 50 с. тексту. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.37984>