

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 02.05.2023 17:15:41  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

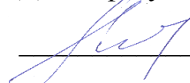
высшего образования «Астраханский государственный

технический университет»

(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВО ДРТИ

  
А.А. Иванова  
20 марта 2023 г.

## Повышение эффективности пищевого производства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология продуктов питания и холодильная техника		
Учебный план	z_2024_Продукты питания.plx Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Квалификация	Бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		экзамены 5	
аудиторные занятия	30		
самостоятельная работа	105		
часов на контроль	9		

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	105	105	105	105
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

кни, Доцент, Стрельченко А.Д. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

дти, Профессор, Ковалев О.П. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Повышение эффективности пищевого производства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
утвержденного учёным советом вуза от 22.12.2023 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Рабочая программа одобрена:

- На заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

Протокол от 13.03.2024 г. № 2

- Учебно-методический совет ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 1 от 18.03.24.

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 2 от 19.03.24.

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 5 от 19.03.24.

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией  
Московской областной организации общероссийской общественной организации  
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

13 марта 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от 13 марта 2024 г. № 2  
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_ 2025 г. № \_\_\_  
Зав. кафедрой

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_ 2026 г. № \_\_\_  
Зав. кафедрой

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_ 2027 г. № \_\_\_  
Зав. кафедрой

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1.1	Цель дисциплины состоит в разработке и внедрении новых продуктов из сырья животного происхождения на производства; разработке стратегии разработки продуктов и управление ею и радикальные технологические изменения.
-----	---

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология производства
2.1.2	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации
2.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	знать какие бывают требования, предъявляемые к построению повышению эффективности технологических процессов
Уровень 2	знать основные требования, предъявляемые к построению эффективности технологических процессов
Уровень 3	знать все основные требования, предъявляемые к построению эффективности технологических процессов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	выполнять основные операции и действия
Уровень 2	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполнять все операции и последовательность их выполнения, соответствующую требованиям, при этом деятельность достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	Знать: основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания; назначение. (ПК-3.1)
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, производить анализ качества производства продуктов питания на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания. (ПК-3.2)
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	Владеть: навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий; разработки структуры ассортимента и формирования его на основе анализа рыночного ассортимента продуктов питания и стадий жизненного цикла продуктов питания. (ПК-3.3)

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	-------------	------------	------------	------------

	<b>Раздел 1.</b>						
1.1	Введение. Пищевые продукты – основа инноваций. Схема и основные этапы разработки новой продукции /Лек/	5	2	ПК-3		0	
1.2	Изготовление и исследование мясных полуфабрикатов в оболочке /Лаб/	5	2	ПК-3		0	
1.3	Проработка предпринимательской идеи нового продукта /Пр/	5	2	ПК-3		0	
1.4	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ПК-3		0	
1.5	Процесс разработки и вывода нового товара на рынок. Сущность и основные этапы разработки и вывода нового товара на рынок. Маркетинговые исследования и их роль при разработке нового товара /Лек/	5	2	ПК-3		0	
1.6	Изготовление и исследование качественных характеристик полуфабрикатов в тесте /Лаб/	5	4	ПК-3		0	
1.7	Выявление факторов успешности нового пищевого продукта специального назначения /Пр/	5	2	ПК-3		0	
1.8	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ПК-3		0	
1.9	Особенности выведения на рынок и продвижения новых товаров. Три этапа продвижения при выведении нового товара на рынок /Лек/	5	2	ПК-3		0	
1.10	Изготовление и исследование качественных характеристик мясных рубленых полуфабрикатов /Лаб/	5	2	ПК-3		0	
1.11	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта специального назначения /Пр/	5	2	ПК-3		0	
1.12	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ПК-3		0	
1.13	Принципы применения пищевых добавок в технологиях продуктов питания из сырья животного происхождения. Биотехнологические приемы в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения /Лек/	5	4	ПК-3		0	
1.14	Изучение технологического процесса производства кусковых полуфабрикатов /Лаб/	5	4	ПК-3		0	
1.15	Разработка и составление схемы постановки на производство нового пищевого продукта /Пр/	5	2	ПК-3		0	
1.16	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ПК-3		0	
1.17	Подготовка контрольной работы /Ср/	5	21	ПК-3		0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Технология вывода нового товара на рынок.
2. Пошаговая технология вывода новой продукции на рынок с анализом промежуточных результатов, получаемых на каждом этапе.
3. Сегментация рынка. Выделение целевых сегментов.
4. Разработка и реализация программы продвижения: три волны продвижения
5. Анализ основных инструментов продвижения: слабые и сильные стороны.
6. Практика позиционирования нового продукта (формула), алгоритм выбора инструментов продвижения.
7. Выставка – как инструмент эффективной презентации нового продукта.
8. Концепция презентации нового продукта на выставке.
9. Проблемы безопасности мясного, рыбного и молочного сырья.
10. Основные тенденции и направления производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения

11. Технологии комплексного использования продуктов убоя птицы и сельскохозяйственных в производстве продуктов питания.
12. Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения.
13. Поликомпонентные продукты питания регулируемой структуры и состава на основе измененной мышечной ткани. Ассортимент.
14. Обогащенные пищевые продукты.
15. Принципы применения пищевых добавок в технологиях продуктов питания из сырья животного происхождения.
16. Биотехнологические приемы в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения.

### 5.2. Темы письменных работ

1. Разработка и реализация программы продвижения: три волны продвижения
2. Анализ основных инструментов продвижения: слабые и сильные стороны.
3. Практика позиционирования нового продукта (формула), алгоритм выбора инструментов продвижения.
4. Выставка – как инструмент эффективной презентации нового продукта.
5. Концепция презентации нового продукта на выставке.
6. Проблемы безопасности мясного, рыбного и молочного сырья.
7. Основные тенденции и направления производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения
8. Технологии комплексного использования продуктов убоя птицы и сельскохозяйственных в производстве продуктов питания.

### 5.3. Фонд оценочных средств

Типовые контрольные задания для контрольной работы

1. Основные этапы вывода новой продукции из сырья животного происхождения на рынок.
2. Схема и основные этапы вывода новой продукции на рынок: оценка перспектив-ности идеи и анализ рынка, разработка каналов продаж и оценка эффективности про-граммы продвижения.
3. Технология вывода нового товара на рынок.
4. Пошаговая технология вывода новой продукции на рынок с анализом промежу-точных результатов, получаемых на каждом этапе.
5. Организационные проблемы при разработке новых продуктов.
6. Секреты успешного взаимодействия маркетинга и производства при разработке новых продуктов.
7. Оценка привлекательности нового продукта для компании.
8. Расчет оценки эффективности программы продвижения.
9. Анализ ситуации на рынке. Оценка концепции нового продукта.

Типовой тест:

Если инновация имеет следствием новые или значительно улучшенные методы, оборудование и/или квалификацию работников, создающих услугу, то она является:

- А) Продуктовой
- Б) Процессной
- В) Организационной
- Г) Продуктовой и процессной

Если инновация включает в себя как новые или значительно улучшенные методы производства, или снабжения, так и первое использование новых методов организации, то она является:

- А) Процессной
- Б) Процессной и организационной
- В) Процессной и маркетинговой
- Г) Организационной

Какие существуют типы инноваций?

- А) продуктовая, процессная, маркетинговая, социальная
- Б) продуктовая, сервисная, маркетинговая, организационная
- В) продуктовая, процессная, маркетинговая, организационная
- Г) техническая, технологическая, маркетинговая, экономическая

Вопрос	Варианты ответа	Правильный ответ
1. Деятельность, направленная на получения и применение новых знаний, включая фундаментальные, прикладные, поисковые научные исследования называется _____ деятельностью.		научной
2. Совокупность методов, процессов и материалов, используемых в какой-либо отрасли деятельности, а также научное описание способов технического производства — это?		технология
3. Что является результатом научных исследований?		нововведение
4. Рынок, соответствующий положению, когда спрос превышает предложение – это:		рынок покупателя.
5. Совокупность фаз внедрения товара на рынок, роста продаж, зрелости товара и спада продаж называется ....		Жизненный цикл товара
6. Продвижение товара на рынок осуществляют с помощью механизмов ...		информирования; убеждения;
7. Конкурентоспособность продукции определяется показателями _____ и _____		качества и цены
8. Основной показатель социально-экономического развития:		Экономический рост
9. Комплекс направленных на достижение экономического эффекта мероприятий по осуществлению инноваций, в том числе по коммерциализации научных и (или) научно-технических результатов называется _____ проектом		инновационным
10. Какой срок действия патента на изобретения?		20 лет
11. Какой срок действия патента на полезную модель?		10 лет
12. Сколько этапов практике вывода нового продукта насчитывается?		14
13. Опрос в форме письменных ответов на вопросы, приведенные в виде таблицы называется _____		Анкетирование
14. Потребность, основанную на покупательской способности называется _____.		спрос

15. Аналитический процесс, включающий определение проблемы, сбор, обработку и анализ информации, а также выработку рекомендаций по решению проблемы, называется		маркетинговые исследования
16. На рынке представлена одна фирма, продающая конкретный товар, что соответствует чистой ...		монополии
17. Назовите функцию, которая предполагает организацию производства новых товаров, управления качеством конкурентоспособностью продукции		производственная
18. Какой метод связей с общественностью является новым и оперативным?		интернет-ресурс;
19. Назовите две большие группы инновационных продуктов питания		традиционные, новые
20. Сколько этапов продвижения при выведении нового товара на рынок		3
21. Как называется сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий?		риск
22. Внедрение нового организационного метода в деловой практике предприятия, в организации рабочих мест или внешних связей называется		инновацией
23. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль ...		генератора идей
24. Участниками инновационного проекта не являются...		покупатели
25. Инновационный цикл начинается с...		исследований
26. _____ процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования		инновационный
27. Синоним слова инновации		нововведение
28. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это .....		технологически новый
29. Документ, признающий изобретение таковым, приоритет изобретения, авторство на изобретение и исключительное право патентообладателя на использование изобретения		патент

30. «Мозговой штурм» - это:		метод решения задач, в котором участники обсуждения генерируют максимальное количество идей решения задачи, в том числе самые фантастические и глупые.
31. Что такое инновации?	<p>А) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс, новый метод продаж или новый организационный метод в деловой практике, организации рабочих мест или во внешних связях</p> <p>Б) Все новые продукты, товары, устройства</p> <p>В) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс</p> <p>Г) Это новая идея в любой сфере жизнедеятельности человека, способствующая удовлетворению существующей потребности</p>	А) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс, новый метод продаж или новый организационный метод в деловой практике, организации рабочих мест или во внешних связях
32. Чем на уровне государства характеризуется экономический рост?	<p>А) Приростом ВВП</p> <p>Б) Появлением новых знаний и технологий</p> <p>В) Увеличением издержек производства</p> <p>Г) Увеличение производительности труда</p>	А) Приростом ВВП
33. Что не относится к факторам, на которых основывается экономический рост?	<p>А) модель движения вперед, при котором достигается удовлетворение жизненных потребностей нынешнего поколения людей без лишения такой возможности будущих поколений</p> <p>Б) деятельность (включая научную, технологическую, организационную, финансовую и коммерческую деятельность), направленная на реализацию инновационных проектов</p> <p>В) создание новых продуктов, часто высокотехнологичных, представляет собой процесс от появления идеи до запуска продукта</p> <p>Г) производство знаний является источником роста, а воплощается это благодаря применению инноваций и инновационных технологий</p>	А) модель движения вперед, при котором достигается удовлетворение жизненных потребностей нынешнего поколения людей без лишения такой возможности будущих поколений
34. Фундаментальные научные исследования – это	<p>А) деятельность, направленная на получение, применение новых знаний для решения технологических, инженерных, экономических, социальных, гуманитарных и иных проблем, обеспечения функционирования науки, техники и производства как единой системы</p> <p>Б) исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач</p> <p>В) экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых</p>	В) экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества и окружающей среды

	<p>знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества и окружающей среды</p> <p>Г) деятельность, направленная на получения и применение новых знаний, включая фундаментальные, прикладные, поисковые научные исследования</p>	
35. Научно-технический проект – это:	<p>А) научный и (или)научно-технический результат, в том числе результат интеллектуальной деятельности, предназначенный для реализации</p> <p>Б) комплекс скоординированных и управляемых мероприятий, которые направлены на получение научных и (или) научно-технических результатов и осуществление которых ограничено временем и привлекаемыми ресурсами</p> <p>В) продукт научной и (или) научно-технической деятельности, содержащий новые знания или решения и зафиксированный на любом информационном носителе.</p> <p>Г) создание, использование и распространение нового средства, продукта, процесса</p>	<p>Б) комплекс скоординированных и управляемых мероприятий, которые направлены на получение научных и (или) научно-технических результатов и осуществление которых ограничено временем и привлекаемыми ресурсами</p>
36. Оформленный результат фундаментальных, прикладных исследований, разработок или экспериментальных работ в какой-либо сфере деятельности по повышению ее эффективности:	<p>А) НИОКР</p> <p>Б) Инновация</p> <p>В) Изобретение</p> <p>Г) Новшество</p>	<p>Г) Новшество</p>
37. Инновационное предприятие - это:	<p>А) Организация, в рамках которой право принимать решения распределяется вплоть до нижестоящих управленческих структур.</p> <p>Б) Разновидность организации, достигающей целей своего функционирования посредством инноваций.</p> <p>В) Тип организационной структуры, построенной в соответствии с видами работ, выполняемыми отдельными подразделениями.</p> <p>Г) Самостоятельно хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях получения прибыли.</p>	<p>Б) Разновидность организации, достигающей целей своего функционирования посредством инноваций.</p>
38. Какая из нижеперечисленных концепций не относится к концепциям новизны в инновациях?	<p>А) Новое для рынка</p> <p>Б) Новое для страны</p> <p>В) Новое для предприятия</p> <p>Г) Новое для мира</p>	<p>Б) Новое для страны</p>
39. Какая из ниже перечисленных инноваций являются продуктовыми инновациями:	<p>А) первый цифровой фотоаппарат</p> <p>Б) первая система перемещения товара по штрих-коду</p> <p>В) первое применение в магазинах дисконтных карт</p> <p>Г) создание новой системы повышения квалификации на предприятии</p>	<p>А) первый цифровой фотоаппарат</p>

40. Какая из ниже перечисленных инноваций являются процессными инновациями:	А) первый цифровой фотоаппарат Б) первая система перемещения товара по штрих-коду В) первое применение в магазинах дисконтных карт Г) создание новой системы повышения квалификации на предприятии	Б) первая система перемещения товара по штрих-коду
41. Какая из ниже перечисленных инноваций являются маркетинговыми инновациями:	А) первый цифровой фотоаппарат Б) первая система перемещения товара по штрих-коду В) первое применение в магазинах дисконтных карт Г) создание новой системы повышения квалификации на предприятии	В) первое применение в магазинах дисконтных карт
42. Какая из ниже перечисленных инноваций являются организационными инновациями:	А) первый цифровой фотоаппарат Б) первая система перемещения товара по штрих-коду В) первое применение в магазинах дисконтных карт Г) создание новой системы повышения квалификации на предприятии	Г) создание новой системы повышения квалификации на предприятии
43. Если инновация имеет следствием новые или значительно улучшенные методы, оборудование и/или квалификацию работников, создающих услугу, то она является:	А) Продуктовой Б) Процессной В) Организационной Г) Продуктовой и процессной	Б) Процессной
44. Если инновация включает в себя как новые или значительно улучшенные методы производства, или снабжения, так и первое использование новых методов организации, то она является:	А) Процессной Б) Процессной и организационной В) Процессной и маркетинговой Г) Организационной	Б) Процессной и организационной
45. Какие существуют типы инноваций?	А) продуктовая, процессная, маркетинговая, социальная Б) продуктовая, сервисная, маркетинговая, организационная В) продуктовая, процессная, маркетинговая, организационная Г) техническая, технологическая, маркетинговая, экономическая	В) продуктовая, процессная, маркетинговая, организационная
46. Чтобы быть признанным изобретением, соответствующее техническое решение должно обладать	А) новизной Б) изобретательским уровнем В) промышленной применимостью Г) оригинальностью	А) новизной Б) изобретательским уровнем В) промышленной применимостью
47. Фундаментальные исследования включают в себя:	А) теоретические исследования Б) поисковые исследования В) прикладные исследования Г) экспериментальные исследования	А) теоретические исследования Б) поисковые исследования Г) экспериментальные исследования
48. Что из нижеперечисленного относится к внутренним источникам информации предприятия?	А) Заказчики или потребители Б) Производство В) Государственные и общественные научно-исследовательские институты Г) Профессиональные объединения, профсоюзы	Б) Производство
49. Что из нижеперечисленного относится к сильным сторонам российской инновационной системы?	А) большинство российских бизнес структур не имеют четкой инновационной стратегии и не предпринимают инвестиций в собственные научно исследовательские разработки	Б) твердые позиции или лидерство во многих областях фундаментальной науки В) высокообразованные кадры Г) развитая система научно исследовательских институтов

	<p>Б) твердые позиции или лидерство во многих областях фундаментальной науки</p> <p>В) высокообразованные кадры</p> <p>Г) развитая система научно исследовательских институтов в различных сферах НИОКР</p>	в различных сферах НИОКР
50. Составляющими инфраструктуры рынка инноваций являются:	<p>А) инновационные посредники</p> <p>Б) бизнес инкубаторы и технопарковые структуры</p> <p>В) академии и научные центры</p> <p>Г) все ответы правильные</p>	Г) все ответы правильные
51. Кто является источником идей для создания нового продукта?	<p>А) ученые;</p> <p>Б) потребители;</p> <p>В) рекламные агентства;</p> <p>Г) отраслевые издания;</p> <p>Д) все перечисленное.</p>	Д) все перечисленное.
52. Личная продажа – это:	<p>А) использование многообразных средств стимулирующего воздействия, призванных ускорить или усилить ответную реакцию рынка;</p> <p>Б) налаживание отношений между предприятием и различными контактными аудиториями посредством создания выгодной для предприятия репутации, положительного имиджа;</p> <p>В) представление товара одному или нескольким потенциальным клиентам, осуществляемое в процессе непосредственного общения, и имеющее целью продажу и установление длительных взаимоотношений с данными клиентами;</p> <p>Г) коммуникация с аудиторией посредством неличных оплачиваемых каналов; аудитория четко представляет источник послания как организацию, оплатившую средства распространения рекламы.</p>	В) представление товара одному или нескольким потенциальным клиентам, осуществляемое в процессе непосредственного общения, и имеющее целью продажу и установление длительных взаимоотношений с данными клиентами;
53. В классификации бизнес-плана по назначению финансовое оздоровление относится:	<p>А) к действующему предприятию;</p> <p>Б) к бизнес-линиям;</p> <p>В) к новому предприятию;</p> <p>Г) к управленческим решениям.</p>	А) к действующему предприятию;
54. Обращение продукта как товара осуществляется в результате	<p>А) перемещения продукта из сферы производства</p> <p>Б) актов продажи продукта конечному покупателю-потребителю</p> <p>В) процессов товародвижения</p> <p>Г) коммерческих актов</p>	А) перемещения продукта из сферы производства
55. В чем заключается достоверность информации?	<p>А) в том, что использованы только официальные данные</p>	Б) в том, что были соблюдены научные принципы сбора информации и исключена

	<p>Российского статистического агентства;</p> <p>Б) в том, что были соблюдены научные принципы сбора информации и исключена тенденциозность в ее оценке;</p> <p>В) в том, что она устраивает руководство фирмы.</p>	тенденциозность в ее оценке;
56. Для чего иногда проводится повторное контрольное обследование?	<p>А) для сбора дополнительных данных;</p> <p>Б) чтобы учесть возможные изменения в совокупности;</p> <p>В) для выявления ошибок и повышения степени надежности информации.</p>	В) для выявления ошибок и повышения степени надежности информации.
57. «Мозговой штурм» - это:	<p>А) метод экспертных оценок и прогнозов, основанный на дискуссии экспертов;</p> <p>Б) метод прогнозирования, основанный на экстраполяции известных данных;</p> <p>В) активное осмысление полученной информации.</p>	Б) метод прогнозирования, основанный на экстраполяции известных данных;
58. Рынок покупателя характеризуется ситуацией ...	спрос выше предложения; спрос равен предложению; конъюнктура рынка не имеет значения; спрос ниже предложения.	Г) спрос ниже предложения.
59. Какая из нижеперечисленных концепций не относится к концепциям новизны в инновациях?	<p>А) Новое для рынка</p> <p>Б) Новое для страны</p> <p>В) Новое для предприятия</p> <p>Г) Новое для мира</p>	Б) Новое для страны
60. Какое из нижеперечисленных изменение можно считать инновацией?	<p>А) Изменения, проистекающие из-за вариации цен на факторы производства</p> <p>Б) перемещение или расширение капитала</p> <p>В) внедрение нового организационного метода в деловой практике предприятия, в организации рабочих мест или внешних связей</p> <p>Г) сезонные изменения</p>	В) внедрение нового организационного метода в деловой практике предприятия, в организации рабочих мест или внешних связей
<b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>		
<p>Опрос</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Анализ конкретных ситуаций</p>		

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

1. Забашта, Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учебное пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 98 с. — ISBN 978-5-00097-787-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315791>.
2. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141623>.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.2	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.3	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.4	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.5	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.6	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.7	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными
6.3.1.8	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.1.9	7-zip Архиватор

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>
6.3.2.2	ЭБС «Юрайт» <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
6.3.2.3	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
6.3.2.4	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум)
6.3.2.5	ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС) <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>
6.3.2.6	Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) <a href="http://www.ros-edu.ru">www.ros-edu.ru</a> ; <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>
6.3.2.7	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a>
6.3.2.8	Образовательный портал Moodle

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	столы 18 шт
7.2	стулья 39 шт
7.3	стол преподавателя 1 шт
7.4	стул преподавателя 1 шт
7.5	кафедра 1 шт
7.6	шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др., шт./экз: 12 шт
7.7	меловая доска 1 шт
7.8	7 стендов
7.9	Манекен-тренажёр «Оживлённая Анна» 310015 -1шт
7.10	Манекен-тренажёр Литл Энн 020020 – 2 шт
7.11	Установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» БЖ2 в комплексе с измерителем шума и вибрации – 1 шт
7.12	Установка «Защита от вибрации» БЖ4М; Установка «Средство обеспечения электробезопасности» БЖС 6 - 1
7.13	Установка «Эффективность и качество освещения» БЖД1 в комплексе с люксметром – 1шт
7.14	Самоспасатель ЭСКЕЙП -1 шт
7.15	Шкаф со специальной защитной одеждой.
7.16	Светильники с газовыми лампами-15 шт/2 лампы
7.17	розетки 220В 4 шт
7.18	выключатель 220В 1 шт

### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Стрельченко А.Д. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Повышение эффективности пищевого производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2022. Режим доступа: портал.дрги.рф

Стрельченко А.Д. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Повышение эффективности пищевого производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2022. Режим доступа: портал.дрги.рф

Стрельченко А.Д. Методические указания по лабораторным занятиям по дисциплине «Повышение эффективности пищевого производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2022. Режим доступа: портал.дрги.рф

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению**

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху**

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.