


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:11:55
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
_____ 2024 г.

Повышение эффективности пищевого производства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**
Учебный план z_2025_Продукты питания.rlx
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе: Виды контроля на курсах:
экзамены 5
аудиторные занятия 30
самостоятельная работа 141
часов на контроль 9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
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	141	141	141	141
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.тн, Доцент, Стрельченко А.Д. _____

Рецензент(ы):

д.тн, 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 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № _____

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

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 Чубуков Ю.Т.

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 Чубуков Ю.Т.

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 Чубуков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ _____ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Чубуков Ю.Т.

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
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Основы научных исследований в пищевых технологиях	
2.1.2	Технология производства	
2.1.3	Учебная научно-исследовательская работа студентов	
2.1.4	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации	
2.1.5	Основы проектирования пищевого производства	
2.1.6	Маркетинг	
2.1.7	Технологическая практика (производственная)	
2.1.8		
2.1.9	Учебная научно-исследовательская работа студентов	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	

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

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

3.1	Знать:
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)
3.2	Уметь:
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)
3.3	Владеть:
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
	Раздел 1.						
1.1	Введение. Пищевые продукты – основа инноваций. Схема и основные этапы разработки новой продукции /Лек/	5	2	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.2	Изготовление и исследование мясных полуфабрикатов в оболочке /Лаб/	5	6	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.3	Проработка предпринимательской идеи нового продукта /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.4	Подготовка к семинару /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	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	4	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.6	Изготовление и исследование качественных характеристик полуфабрикатов в тесте /Лаб/	5	1	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.7	Выявление факторов успешности нового пищевого продукта специального назначения /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.8	Подготовка к семинару /Ср/	5	30	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.9	Особенности выведения на рынок и продвижения новых товаров. Три этапа продвижения при выведении нового товара на рынок /Лек/	5	1	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.10	Изготовление и исследование качественных характеристик мясных рубленых полуфабрикатов /Лаб/	5	1	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.11	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта специального назначения /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.12	Подготовка к семинару /Ср/	5	30	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	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	3	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.14	Изучение технологического процесса производства кусковых полуфабрикатов /Лаб/	5	4	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.15	Разработка и составление схемы постановки на производство нового пищевого продукта /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.16	Подготовка к семинару /Ср/	5	30	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	

1.17	Подготовка контрольной работы /Ср/	5	29	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	0	
1.18	/Экзамен/	5	9		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	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

1. Деятельность, направленная на получения и применение новых знаний, включая фундаментальные, прикладные, поисковые научные исследования называется _____ деятельностью.
2. Совокупность методов, процессов и материалов, используемых в какой-либо отрасли деятельности, а также научное описание способов технического производства — это?
3. Что является результатом научных исследований?
4. Рынок, соответствующий положению, когда спрос превышает предложение – это:
5. Совокупность фаз внедрения товара на рынок, роста продаж, зрелости товара и спада продаж называется
6. Продвижение товара на рынок осуществляют с помощью механизмов ...
7. Конкурентоспособность продукции определяется показателями _____ и _____
8. Основной показатель социально-экономического развития:
9. Комплекс направленных на достижение экономического эффекта мероприятий по осуществлению инноваций, в том числе по коммерциализации научных и (или) научно-технических результатов называется _____ проектом
23. Какой срок действия патента на изобретения?
24. Какой срок действия патента на полезную модель?
31. Сколько этапов практике вывода нового продукта насчитывается?
43. Опрос в форме письменных ответов на вопросы, приведенные в виде таблицы называется _____
51. Потребность, основанную на покупательской способности называется _____.
57. Аналитический процесс, включающий определение проблемы, сбор, обработку и анализ информации, а также выработку рекомендаций по решению проблемы, называется _____
54. На рынке представлена одна фирма, продающая конкретный товар, что соответствует чистой ...
58. Назовите функцию, которая предполагает организацию производства новых товаров, управления качеством конкурентоспособностью продукции

35. Какой метод связей с общественностью является новым и оперативным?
20. Назовите две большие группы инновационных продуктов питания
21. Сколько этапов продвижения при выведении нового товара на рынок
22. Как называется сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий?
21. Внедрение нового организационного метода в деловой практике предприятия, в организации рабочих мест или внешних связей называется
24. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль ...
25. Участниками инновационного проекта не являются...
26. Инновационный цикл начинается с...
27. _____ процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования
28. Синоним слова инновации
29. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это
30. Документ, признающий изобретение таковым, приоритет изобретения, авторство на изобретение и исключительное право патентообладателя на использование изобретения
31. Что такое инновации? 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
Б) Все новые продукты, товары, устройства
В) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс
Г) Это новая идея в любой сфере жизнедеятельности человека, способствующая удовлетворению существующей потребности
1. Что такое инновации? 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 Б) Все новые продукты, товары, устройства В) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс Г) Это новая идея в любой сфере жизнедеятельности человека, способствующая удовлетворению существующей потребности 2. Основной показатель социально-экономического развития: А) Экономический рост Б) Капитал В) Знания или технологии Г) Производительность труда 3. Какие изобретения можно отнести к периоду первой промышленной революции? А) Прядильная машина Б) Железная дорога В) Ленточный конвейер Г) Паровая машина 4. Что считают началом второй промышленной революции? А) Внедрение бессемеровского способа выплавки стали Б) Внедрение ленточного конвейера В) Распространение поточного производства Г) Внедрении металлорежущих станков 5. Чем на уровне государства характеризуется экономический рост? 1. Что такое инновации? 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
Б) Все новые продукты, товары, устройства
В) Новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс
Г) Это новая идея в любой сфере жизнедеятельности человека, способствующая удовлетворению существующей потребности
2. Основной показатель социально-экономического развития:
А) Экономический рост
Б) Капитал
В) Знания или технологии
Г) Производительность труда
3. Какие изобретения можно отнести к периоду первой промышленной революции?
А) Прядильная машина
Б) Железная дорога
В) Ленточный конвейер
Г) Паровая машина
4. Что считают началом второй промышленной революции?
А) Внедрение бессемеровского способа выплавки стали
Б) Внедрение ленточного конвейера
В) Распространение поточного производства
Г) Внедрении металлорежущих станков
5. Чем на уровне государства характеризуется экономический рост?
32. Чем на уровне государства характеризуется экономический рост? А) Приростом ВВП
Б) Появлением новых знаний и технологий
В) Увеличением издержек производства
Г) Увеличение производительности труда
33. Что не относится к факторам, на которых основывается экономический рост? А) модель движения вперед, при котором достигается удовлетворение жизненных потребностей нынешнего поколения людей без лишения такой возможности будущих поколений

- Б) деятельность (включая научную, технологическую, организационную, финансовую и коммерческую деятельность), направленная на реализацию инновационных проектов
- В) создание новых продуктов, часто высокотехнологичных, представляет собой процесс от появления идеи до запуска продукта
- Г) производство знаний является источником роста, а воплощается это благодаря применению инноваций и инновационных технологий
34. Фундаментальные научные исследования – это 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
- Б) исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач
- В) экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества и окружающей среды
- Г) деятельность, направленная на получение и применение новых знаний, включая фундаментальные, прикладные, поисковые научные исследования
35. Научно-технический проект – это: А) научный и (или) научно-технический результат, в том числе результат интеллектуальной деятельности, предназначенный для реализации
- Б) комплекс скоординированных и управляемых мероприятий, которые направлены на получение научных и (или) научно-технических результатов и осуществление которых ограничено временем и привлекаемыми ресурсами
- В) продукт научной и (или) научно-технической деятельности, содержащий новые знания или решения и зафиксированный на любом информационном носителе.
- Г) создание, использование и распространение нового средства, продукта, процесса
36. Оформленный результат фундаментальных, прикладных исследований, разработок или экспериментальных работ в какой-либо сфере деятельности по повышению ее эффективности: А) НИОКР
- Б) Инновация
- В) Изобретение
- Г) Новшество
37. Инновационное предприятие - это: А) Организация, в рамках которой право принимать решения распределяется вплоть до нижестоящих управленческих структур.
- Б) Разновидность организации, достигающей целей своего функционирования посредством инноваций.
- В) Тип организационной структуры, построенной в соответствии с видами работ, выполняемыми отдельными подразделениями.
- Г) Самостоятельно хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях получения прибыли.
38. Какая из нижеперечисленных концепций не относится к концепциям новизны в инновациях? А) Новое для рынка
- Б) Новое для страны
- В) Новое для предприятия
- Г) Новое для мира
39. Какая из ниже перечисленных инноваций являются продуктовыми 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
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
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
42. Какая из ниже перечисленных инноваций являются организационными инновациями: 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
- 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
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
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
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
46. Чтобы быть признанным изобретением, соответствующее техническое решение должно обладать А) новизной
Б) изобретательским уровнем
В) промышленной применимостью
Г) оригинальностью
47. Фундаментальные исследования включают в себя: А) теоретические исследования
Б) поисковые исследования
В) прикладные 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
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 в различных сферах НИОКР
50. Составляющими инфраструктуры рынка инноваций являются: А) инновационные посредники
Б) бизнес инкубаторы и технопарковые структуры
В) академии и научные центры
Г) все ответы правильные
51. Кто является источником идей для создания нового продукта? А) ученые;
Б) потребители;
В) рекламные агентства;
Г) отраслевые издания;
Д) все перечисленное.
52. Личная продажа – это: А) использование многообразных средств стимулирующего воздействия, призванных ускорить или усилить ответную реакцию рынка;
Б) налаживание отношений между предприятием и различными контактными аудиториями посредством создания выгодной для предприятия репутации, положительного имиджа;
В) представление товара одному или нескольким потенциальным клиентам, осуществляемое в процессе непосредственного общения, и имеющее целью продажу и установление длительных взаимоотношений с данными клиентами;
Г) коммуникация с аудиторией посредством неличных оплачиваемых каналов; аудитория четко представляет источник послания как организацию, оплатившую средства распространения рекламы.
53. В классификации бизнес-плана по назначению финансовое оздоровление относится: А) к действующему предприятию;
Б) к бизнес-линиям;
В) к новому предприятию;
Г) к управленческим решениям.
54. Обращение продукта как товара осуществляется в результате А) перемещения продукта из сферы производства
Б) актов продажи продукта конечному покупателю-потребителю
В) процессов товародвижения
Г) коммерческих актов
55. В чем заключается достоверность информации? А) в том, что использованы только официальные данные Российского статистического агентства;
Б) в том, что были соблюдены научные принципы сбора информации и исключена тенденциозность в ее оценке;
В) в том, что она устраивает руководство фирмы.
56. Для чего иногда проводится повторное контрольное обследование? А) для сбора дополнительных данных;
Б) чтобы учесть возможные изменения в совокупности;
В) для выявления ошибок и повышения степени надежности информации.
57. «Мозговой штурм» - это: А) метод экспертных оценок и прогнозов, основанный на дискуссии экспертов;
Б) метод прогнозирования, основанный на экстраполяции известных данных;
В) активное осмысление полученной информации.
58. Рынок покупателя характеризуется ситуацией ... А) спрос выше предложения;
Б) спрос равен предложению;
В) конъюнктура рынка не имеет значения;
Г) спрос ниже предложения.

59. Какая из нижеперечисленных концепций не относится к концепциям новизны в инновациях? А) Новое для рынка
 Б) Новое для страны
 В) Новое для предприятия
 Г) Новое для мира
60. Какое из нижеперечисленных изменение можно считать инновацией? А) Изменения, проистекающие из-за вариации цен на факторы производства
 Б) перемещение или расширение капитала
 В) внедрение нового организационного метода в деловой практике предприятия, в организации рабочих мест или внешних связей
 Г) сезонные изменения

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос – фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Контрольная работа - письменная работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Анализ конкретных ситуаций: Метод анализа конкретной ситуации (комплексной ситуационной задачи) (КС, кейс стадиз) представляет собой изучение и принятие решений по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации в тот или иной момент; позволяет оценить приобретенные умения и навыки

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Забашта Н. Н., Нестеренко А. А.	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/315791	Краснодар: КубГАУ, 2018
Л1.2	Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник для вузов	https://e.lanbook.com/book/460724	Санкт-Петербург: Лань, 2025

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Мусаева Н. М.	Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методическое пособие	https://e.lanbook.com/book/159407	Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА» Российской Академии Наук			
Э2	Государственный научный центр Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии			

6.3.1 Перечень программного обеспечения

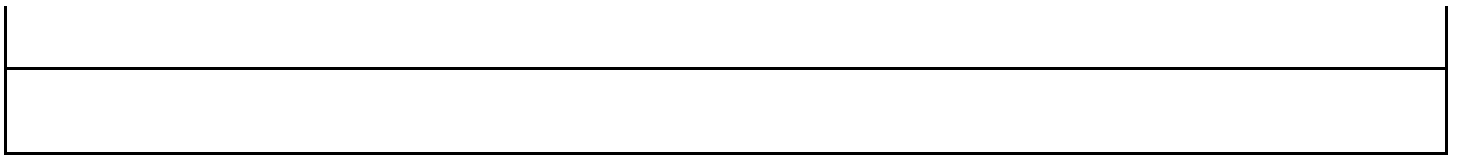
6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
6.3.1.2	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты
6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.9	7-zip. Архиватор
6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортнезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com . ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».
6.3.2.2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Версия сайта для слабовидящих – www.iprbookshop.ru/special
6.3.2.3	ЭБС «Юрайт» www.urait.ru Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям
6.3.2.4	ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.
6.3.2.5	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/ ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)
6.3.2.6	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека https://venelib.ru/национальная-электронная-библиотека
6.3.2.7	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.) www.ros-edu.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

320	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Аудитория № 320 на 34 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения преддипломной практики Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения практических занятий Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Аудитория № 421 на 24 посадочных
421	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Аудитория № 421 на 24
421	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Аудитория № 421 на 24
105	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

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, 2025. Режим доступа: портал.дрти.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, 2025. Режим доступа: портал.дрти.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, 2025. Режим доступа: портал.дрти.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 практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике 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 практике 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 практике 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.