



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе дисциплины)  
**«ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания	ПКС-3.5: Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов общественного питания, в том числе на автоматизированных технологических линиях	Инновационная деятельность пищевого предприятия	<p><u>Знать:</u> приоритеты в сфере технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> определить основные этапы разработки и реализации инновационных проектов на предприятии.</p> <p><u>Владеть:</u> методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях общественного питания.</p>

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам поэтапного формирования результатов освоения дисциплины относятся:

- тестовые, практические задания по отдельным темам;
- темы семинаров, вопросы и темы докладов к ним;

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта, соответственно относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;

- контрольные вопросы по дисциплине.

### **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые, практические задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами. Примерные тестовые вопросы по темам 1,6, практические задания по темам 4,5 представлены в Приложение А. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на практических (семинарских) занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ работы. Успеваемость студентов оцениваются на «отлично» если выполнено не менее чем 85% тестовых заданий, оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студентом не менее чем 70% тестовых заданий, оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее 51%, оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии, если дано правильных ответов менее чем на 50% тестовых заданий.

Практическое задание предполагает ответы на вопросы задачи. Оценка «отлично» ставится обучающемуся, имеющему сформированные и системные знания по теме занятия, проявившему при ответе успешное и систематическое умение применять полученные знания. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, имеющему сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по теме занятия, проявившему при ответе в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять полученные знания по теме занятия. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, имеющему базовые общие или неполные знания, проявившему при ответе в целом успешное, но не систематическое умение применять полученные знания по теме занятия. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, проявившему существенные пробелы в знаниях базовых понятий и отсутствие системного умения применять полученные знания по теме занятия.

3.2 Темы семинаров, предусмотренные рабочей программой дисциплины, а также вопросы для обсуждения и темы докладов приведены в приложении Б. Каждый студент имеет возможность выбора докладов из предлагаемых, с учетом темы семинара. Студент должен сделать доклад на 10 – 15 минут и ответить на вопросы преподавателя и присутствующих студентов. По результатам заслушивания докладов, их обсуждения на каждом семинаре преподаватель выставляет экспертную оценку. Презентация доклада оценивается по четырехуровневой шкале – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка «отлично» ставится обучающемуся обладающему

системностью, обстоятельностью и глубиной излагаемого материала, способностью воспроизвести основные тезисы доклада без помощи конспекта, готовому развернуто отвечать на вопросы преподавателя и аудитории, способностью докладчика привлечь внимание аудитории. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся обладающему глубиной и системностью излагаемого материала, но при выступлении частое обращение к тексту доклада, имеющему некоторые затруднения при ответе на вопросы. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся имеющему недостатки информации в докладе по целому ряду рассматриваемых проблем, использующему для подготовки доклада исключительно учебную литературу, имеющему затруднения при ответе на вопросы из аудитории и преподавателя. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся представляющему поверхностный, неупорядоченный, бессистемный характер информации в докладе по теме рассматриваемого вопроса, при чтении доклада постоянное использующему текст, неспособному ответить на вопросы из аудитории и преподавателя.

#### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

4.2 В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении В приведены контрольные вопросы по дисциплине.

Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Инновационная деятельность пищевого предприятия» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(к п. 3.1)

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*Вариант 1*

1. Введение термина инновация связывают с именем:
  1. Гобсона;
  2. Кейнса;
  3. Шумпетера;
  4. Маркса.
  
2. Инновацией является:
  1. новая система стимулирования;
  2. новый товар;
  3. фундаментальная научная идея;
  4. НИОКР.
  
3. Инновация характеризуется:
  1. коммерциализуемостью новшества;
  2. ориентацией на удовлетворение идеальных потребностей разработчика;
  3. планируемостью;
  4. измеримостью результата.
  
4. К новшествам (новациям) относят
  1. научные открытия;
  2. изобретения и рационализаторские предложения;
  3. новые экономические и управленческие методы;
  4. все варианты верны.
  
5. Новые идеи, которые могут быть получены в результате научных исследований, опытно конструкторских разработок, других видов творческой, интеллектуальной деятельности, это...
  1. инновации;
  2. научно технический прогресс;
  3. ноу-хау;
  4. новшества.
  
6. Выберите правильную последовательность этапов НИОКР: 1) фундаментальные исследования; 2) прикладные исследования; 3) опытно конструкторские работы.
  1. 3,2,1;
  2. 1,2,3;
  3. 1,3,2;
  4. 2,3,1.
  
7. Выберите правильную последовательность этапов разработки и внедрения нового продукта: 1) оценка альтернатив; 2) бизнес – анализ; 3) формирование идеи; 4) создание опытного образца; 5) разработка стратегии нового товара; 6) коммерциализация; 7) маркетинговое тестирование.
  1. 1,3,4,2,5,6,7;

2. 3,2,5,1,4,7,6;
3. 2,3,1,5,4,7,6;
4. 4,3,2,7,1,6.

8. Какой этап инновационного процесса относят к стадии НИОКР

1. диффузия;
2. освоение производства;
3. прикладные исследования;
4. реализация.

9. Внедрение новшества, т.е. достижение практической применимости нового знания с целью удовлетворения определенных потребностей это-

1. диффузия;
2. технология;
3. инновация;
4. модификация

10. Совокупность принципов, методов и форм управления инновационными процессами, инновационной деятельностью, занятыми этой деятельностью организационными структурами и их персоналом

1. производственный менеджмент;
2. финансовый менеджмент;
3. персональный менеджмент;
4. инновационный менеджмент.

### *Вариант 2*

1. Циклические волны (Кондратьева) имеют продолжительность

1. 30-40 лет
2. 45-60 лет
3. 50-65 лет
4. свыше 100 лет

2. Совокупность авторских и других прав на результаты инновационной, творческой деятельности, охраняемые законодательными актами государства - это

1. авторское право
2. исключительное право
3. изобретение
4. интеллектуальная собственность

3. К инновациям в пищевой промышленности не относят

1. продуктовые инновации
2. процессные инновации
3. эстетические изменения
4. организационные инновации

4. По степени новизны различают следующие типы инноваций:

1. революционные
2. архитектурные
3. технологические

4. новые для внедряющего предприятия

5. Не относят к данному типу классификации, в зависимости от глубины вносимых изменений инновации бывают

1. радикальные
2. улучшающие
3. модификационные
4. продуктовые

6. Выберите правильную последовательность этапов жизненного цикла инновации:

1) рост; 2) внедрение; 3) исследования и разработки; 4) зрелость; 5) спад:

1. 1,2,4,3,5
2. 4,5,1,3,2
3. 5,3,2,1,4
4. 3,2,1,4,5

7. Инновационный проект - это:

1. ожидаемый результат инновации;
2. формирование и реализация плана разработки инновации
3. пакет документов, фиксирующих план разработки инновации;
4. инновационная идея.

8. Комплексная механизация и автоматизация производства предполагает...

1. внедрение автоматических линий и промышленных роботов
2. внедрение ручного труда
3. внедрение прогрессивных технологических процессов
4. внедрение новых видов сырья

9. Механизация и автоматизация дает наибольший эффект в...

1. массовом производстве продукции
2. серийном производстве продукции
3. единичном производстве продукции
4. все ответы верны

10. Какое направление не относится к задачам государства в инновационном процессе

1. создание стимулирующих финансовых механизмов
2. подготовка кадров инновационной деятельности
3. повышение статуса инновационной деятельности в обществе
4. все ответы верны

### *Вариант 3*

1. Жизненный цикл инновации отличается от жизненного цикла товара:

1. наличием стадии стабилизации;
2. меньшей длительностью;
3. наличием стадии разработки;
4. большей длительностью.

2. Распространение уже однажды освоенной инновации, т.е. применение инновационных продуктов, услуг, технологий в новых местах и условиях - это



1. диффузия инноваций;
2. новация;
3. модернизация;
4. модификация.

3. Составьте последовательную цепь инновационного процесса: 1) диффузия; 2) производство; 3) освоение производства; 4) прикладные исследования; 5) реализация; 6) фундаментальные исследования; 7) проектно конструкторские работы; 8) эксплуатация.

- 3,2,1,4,6,5,7,8;
- 6,4,7,3,2,5,8,1;
- 1,3,2,8,7,5,6,4;
- 2,3,1,6,5,7,4,8.

4. Модифицирующие инновации обеспечивают

1. технологический прорыв;
2. низкие затраты;
3. стратегические изменения;
4. пониженные риски.

5. Это обозначения, отличающие соответственно товары и услуги одних юридических (или физических) лиц от однородных товаров и услуг других юридических (или физических) лиц

1. изобретение;
2. ноу-хау;
3. товарный знак;
4. фирменное наименование.

6. Совокупность авторских и других прав на результаты инновационной, творческой деятельности, охраняемые законодательными актами государства - это

1. авторское право;
2. исключительное правоизобретение;
3. интеллектуальная собственность;
4. ноу-хао.

7. Инновационный проект представляет собой...

1. план мероприятий, направленных на повышение эффективности производства;
2. систему научно-технической, организационно-правовой и финансово-экономической документации, необходимой для реализации нововведения на пищевом предприятии;
3. план работ по совершенствованию охраны окружающей среды;
4. производственную программу.

8. Обобщающим документом финансового планирования работы современного инновационного проекта, представляющий собой баланс его денежных доходов и расходов является

1. текущий план;
2. стратегический план;
3. бизнес план;
4. финансовый план.

9. Основной документ, в котором в краткой форме, в общепринятой последовательности разделов излагаются главные характеристики инновационного проекта, позволяющие

обосновать и оценить возможности проекта и убедить инвестора в эффективности предполагаемых инвестиций в данный инновационный проект

1. оперативный план;
2. стратегический план развития предприятия (организации);
3. бизнес-план;
4. технико-экономическое обоснование.

10... - это составная часть социально-экономической политики, которая выражает отношение государства к инновационной деятельности

1. социальная политика государства;
2. экономическая политика государства;
3. государственная инновационная политика;
4. государственная инвестиционная политика.

## ТИПОВЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Инновационным направлением развития предприятия ООО «Британика является закупка нового технологического оборудования, удовлетворяющего требованиям системы менеджмента качества и безопасности.

Шоковое охлаждение и замораживание кулинарных полуфабрикатов, в том числе и высокой степени готовности является достаточно востребованным процессом, который необходимо проводить под контролем автоматической системы управления на предприятиях общественного питания. Внедрение в производственный цикл данного оборудования позволит рационально организовать технологический процесс производства кулинарных блюд с соблюдением всех требований безопасности.

Вопросы:

1. Определите возможность производства и реализации кулинарных блюд посредством выстраивания цепочки технологических операций в данной ситуации.
2. В чем заключается рационализация использования данного оборудования в ресторане. при решении инновационных задач предприятия.
3. Приведите примеры преимущества использования шокового охлаждения.

Компания «Королевский пекарь» использует в деятельности инновационные тенденции развития, что дает компании усиление конкуренции на региональном рынке и способствуют формированию соответствующего его имиджа, выполнению стратегических задач развития отрасли общественного питания в регионе.

Вопросы:

1. Приведите примеры на конкретном предприятии повышения уровня качества услуг, в том числе за счет переоснащения предприятия и повышения квалификации работников.
2. Реализация каких мер позволит обеспечить удовлетворенность населения в кулинарной продукции, соответствующих стандартам качества и безопасности.
3. Объяснить сегментацию рынка предприятий общественного питания в регионе.

Ресторан «Калининград-Ташкент» является предприятием общественного питания, реализующее населению качественную и безопасную продукцию, что является одними из очевидных конкурентных преимуществ данной организации.

Вопросы:

1. За счет каких мер происходит обеспечение удовлетворения потребностей населения в пищевых продуктах, соответствующих стандартам качества и безопасности и поддержание соответствующего имиджа организации.
2. В чем заключаются методы планирования инновационной деятельности на предприятии по выпуску различных видов новых блюд.
3. Приведите примеры инновационных технологий при производстве мант, пельменей, ravioli.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б  
(к п. 3.2)

ТЕМЫ СЕМИНАРОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ, ВОПРОСЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

*Семинар № 1: Идентификация инноваций*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Классификация и характеристика инноваций.
2. Направления инновационной деятельности предприятий общественного питания.
3. Основные этапы создания и разработки инновационной кулинарной продукции и блюд.

*Контрольные вопросы:*

1. Дайте определение понятию «инновация».
2. На какие группы делятся субъекты инновационного процесса?
3. Чем отличаются продуктовые инновации от процессных?
4. Какие направления классификации инноваций в большей мере отражают новизну и инновационные изменения?
5. Как распределяются инновации по типу новизны для рынка?

*Семинар № 2: Инновационная политика России*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Роль научных организаций России в разработке инноваций для эффективной переработки сырья АПК.
2. Классификация научных организаций, осуществляющих инновационную деятельность в РФ.
3. Характеристика форм финансирования инновационной деятельности.
4. Факторы, влияющие на инновационную активность научных организаций и предприятий.
5. Система государственной поддержки научных исследований в России.

*Контрольные вопросы:*

1. Перечислите научные организации, участвующие в разработке инноваций для АПК.
2. Назовите основные формы финансирования инновационной деятельности.
3. Охарактеризуйте основные факторы, влияющие на инновационную активность предприятий общественного питания.

*Семинар № 3: Национальные программы и проекты инновационного развития продовольственной базы России*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Инновационные подходы в производстве продукции общественного питания, отвечающие современным требованиям безопасности и качества.

2. Инновационные технологии в производстве продукции общественного питания.
3. Инновационные виды сырья, используемые в отрасли общественного питания.

*Контрольные вопросы:*

1. Охарактеризуйте перспективные направления исследований, проводимые в сфере обеспечения безопасности продукции общественного питания.
2. Приведите примеры исследований и инновационных разработок в организации высокотехнологичных комплексных производств продукции общественного питания.
3. Назовите инновационные технологии в производстве продукции общественного питания.

*Семинар № 4: Инновации на рынке продукции для детского, диетического, лечебно-профилактического, геродиетического и функционального питания*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Инновационные технологии производства продуктов для функционального питания.
2. Инновационные технологии производства продуктов для геродиетического питания.
3. Инновационные технологии производства продуктов для диетического питания.
4. Инновационные технологии производства продуктов для детского питания.

*Контрольные вопросы:*

1. Назовите перспективные направления производства пищевой продукции для детского питания, отвечающие современным требованиям безопасности и качества.
2. Охарактеризуйте принципы формирования качества пищевых продуктов для геродиетического питания.
3. Назовите этапы разработки инновационного функционального продукта.

*Семинар № 5: Траектории инновационного развития*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Основные элементы инновационной системы: их роль, функции и взаимодействие.
2. Инновационный потенциал пищевых предприятий и барьеры на пути инноваций.
3. Индекс инновационной активности пищевых предприятий.

*Контрольные вопросы:*

1. Дайте определение «индекс инновационной активности».
2. Назовите и охарактеризуйте основные элементы инновационной системы.
3. Перечислите основные барьеры, препятствующие ведению инновационной деятельности на предприятиях общественного питания.

*Семинар № 6: Проектирование инновационных технологических линий*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Организация и особенности проектирования технологического оборудования пищевых производств
2. Характеристика этапов разработки технического задания на научно-исследовательскую и опытно-конструкторскую работы.
3. Принципы классификации новых технологических линий.

*Контрольные вопросы:*

1. Перечислите этапы разработки технического задания на научно-исследовательскую и опытно-конструкторскую работы

1. Назовите основные способы сбора, получения и обработки информации для выработки и проектных решений при создании инновационной технологической линии.

2. Какие основные виды и типы стандартных схем применяют при проектировании технологических машин?

*Семинар № 7: Кадровое обеспечение инновационного процесса*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Организация кадрового планирования в организации, ведущей инновационную деятельность.

2. Система мотивации инновационной деятельности с позиций мотивации творчества.

3. Аттестация – как форма выявления сотрудников для участия в инновациях.

4. Категории и требования к персоналу, осуществляющему научно-исследовательскую работу.

5. Характеристика организационной структуры, осуществляющей управление инновационным проектом.

*Контрольные вопросы:*

1. Что следует понимать под мотивацией?

2. Перечислите основные задачи кадрового планирования.

3. В чем состоит сущность теории ожиданий?

4. Что следует понимать под целевыми группами?

*Семинар № 8: Отбор инновационных технологий и оценка их рисков*

*Задание-подготовить доклады на следующие темы:*

1. Задачи и основные приемы экспертизы инновационного проекта.

2. Показатели эффективности инновационного проекта.

3. Виды рисков и их измерение в инновационной деятельности.

4. Практика оценки эффективности инновационной деятельности.

*Контрольные вопросы:*

1. Дайте определение показателя «период окупаемости».

2. Назовите основные материальные и нематериальные результаты инновационной деятельности

3. Раскройте содержание понятия интеллектуальной собственности.

4. Какими законодательными документами охраняется интеллектуальная собственность?

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

(к пп. 4.2)

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Классификация инновационных технологий пищевых продуктов.
2. Инновационная политика государства.
3. Аккумуляция средств на научные исследования и разработки.
4. Координация инновационной деятельности.
5. Стимулирование и поддержка инноваций.
6. Правовая база инновационной деятельности.
7. Формирование инфраструктуры рынка инноваций.
8. Инновации при производстве продуктов для детского питания.
9. Инновации при производстве продуктов для диетического питания.
10. Инновации при производстве продуктов для лечебно-профилактического питания.
11. Инновации при производстве продуктов для геродиетического питания.
12. Инновации при производстве продуктов функционального питания.
13. Виды инновационных стратегий.
14. Характеристика типов инновационного поведения на рынке.
15. Этапы эволюционного развития виолентов, пациентов, коммутантов, эксплерентов.
16. Специфика российских инновационных стратегий.
17. Сущность проектирования инновационных линий.
18. Этапы технологического проектирования.
19. Критерии успешности инноваций и проекта по их разработке.
20. Принципы управления инновациями в пищевой отрасли, в том числе в предприятиях общественного питания.
21. Подготовка персонала для ведения инновационного процесса.
22. Структурные элементы фирмы, обеспечивающие инновационную деятельность.
23. Отбор основного и вспомогательного персонала для ведения инновационного процесса.
24. Классификация рисков в инноватике.
25. Управление рисками при осуществлении инновационной деятельности.
26. Процедура экспертизы инновационного проекта.
27. Виды инновационных стратегий.
28. Внешние и внутренние причины невостребованности инновационной продукции в организациях общественного питания.
29. Классификация рисков в инновационной деятельности.
30. Критерии успешности инноваций и проекта по их разработке.
31. Национальные проекты в области питания и пищевой индустрии.
32. Основные направления развития производства пищевых продуктов с учетом концепции государственной политики в области здорового питания населения России.
33. Отбор основного и вспомогательного персонала в подразделениях, осуществляющих инновационную деятельность.
34. Подготовка персонала для инновационной деятельности.
35. Принципы управления инновациями в организациях общественного питания.
36. Структурные элементы фирмы, обеспечивающей инновационную деятельность.