

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

О. В. Анистратова

**ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов,
обучающихся в магистратуре по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

Анистратова, О. В.

Инновационная деятельность пищевого предприятия: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.03 Продукты питания животного происхождения / О. В. Анистратова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 36 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, материалы по подготовке к семинарским занятиям, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для заочной формы обучения.

Табл. 3, список лит. – 11 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 21 февраля 2022 г., протокол № 9

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 15 апреля 2022 г., протокол № 4

УДК 658.5

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Анистратова О. В., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ.....	15
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	29
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	32
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	34

ВВЕДЕНИЕ

Повышение эффективности функционирования предприятий пищевой промышленности является стратегической задачей для любого развитого государства. В то же время в России традиционные ресурсы для ее решения практически исчерпаны, и сегодня деятельность многих производителей осуществляется в условиях финансовой нестабильности, низкой технической оснащенности, высокого износа оборудования, относительно слабого менеджмента и жесткой конкуренции. Преодоление подобных барьеров возможно только с помощью активного внедрения инноваций на всех стадиях жизненного цикла.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение проблем повышения конкурентоспособности отечественной пищевой промышленности в условиях ВТО, предложений по инновационному обеспечению развития пищевой промышленности, имеющего практическое значение для формирования стратегии развития продовольственного рынка России, изыскания путей расширения сырьевой базы, потенциала биотехнологий и экологически чистого производства продуктов питания, изучению предложений по соответствующим мерам государственной поддержки развития предприятий пищевой промышленности и государственного регулирования качества продуктов питания.

Целью освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» является формирование теоретических и практических знаний в области инновационной деятельности на предприятиях по выпуску продуктов питания из водных биологических ресурсов (ВБР) и животного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать приоритеты в сфере технологии и организации производства конкурентоспособной продукции на основе ВБР и мясного и молочного сырья;
- уметь определить основные этапы проработки и реализации инновационных проектов по производству продукции из ВБР и на основе молочного и мясного сырья;
- владеть методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях, осуществляющих переработку ВБР и молочного и мясного сырья.

При реализации дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий (лабораторных работ), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» студент должен активно работать на лекционных и

семинарских занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. 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 его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки.

При необходимости для обучающихся-инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Для успешного освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для подготовки докладов к семинарским занятиям и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Инновационная деятельность пищевого предприятия», студент должен научиться работать на лекциях, семинарских занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области инновационной деятельности пищевых производств, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Количество часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Научно-технический прогресс – условие инноваций	1	0,5
2	Государственное регулирование инновационной сферы	1	-
3	Научно-инновационные приоритеты в области обеспечения населения продовольствием	2	1
4	Применение достижений науки для инновационной деятельности	2	1
5	Современные концепции инноватики	1	-
6	Проектирование инновационных технологических линий	2	-
7	Управление процессом инноваций в пищевых производствах	2	0,5
8	Риски инновационной деятельности	1	-
Итого		12	2

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Научно-технический прогресс – условие инноваций

Ключевые вопросы темы

1. Инновационный процесс как объект управления.
2. Группы инноваций и направления совершенствования пищевых производств.

Ключевые понятия: инновации, нововведения, инновационный цикл, инновационная деятельность, инновационный процесс, жизненный цикл продукта, жизненный цикл технологии.

Литература: [3, с. 10–20; 4, с. 6–18].

Методические рекомендации

Первая тема курса дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» позволит обучающимся получить представление о базовых понятиях дисциплины, в ней также определяется место изучаемого материала в системе научного знания и его взаимосвязь с другими дисциплинами.

При изучении данной темы курса необходимо обратить особое внимание на правильную интерпретацию содержания вводимых понятий и их восприятие как целостной системы в инноватике. Необходимо усвоить термин «инновация» и его отличительные признаки от новшества, нововведения, изобретения, открытия. Отметить, что представляет собой жизненный цикл инновации и стадии ее роста. Особое внимание уделить понятию «инновационная активность предприятий» как показателю степени их участия в осуществлении инновационной деятельности.

При изучении второго вопроса необходимо определить ключевые направления повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности, обратив внимание на основные типы инноваций в пищевой индустрии, отмечаемые исследователями в данной области. Произвести сегментацию рынка инновационных пищевых продуктов.

После изучения темы нужно усвоить, что инновации в индустрии пищевой промышленности качественно преобразовались в большом количестве направлений и представляют собой социально значимое явление по обеспечению продовольственной безопасности РФ.

Вопросы для самоконтроля

1. Каковы основные понятия теории инноватики?
2. Чем отличается новация от новшества, инновация от нововведения, изобретение от открытия?
3. Дайте определение инновации и научно-технического прогресса и характеризуйте их взаимосвязь.
4. Какими основными свойствами должна обладать инновация?

5. Назовите стадии жизненного цикла нововведений.
6. Какова оценка результативности работы инновационных организаций?
7. Охарактеризуйте инновационные технологии производства пищевых продуктов.

Тема 2. Государственное регулирование инновационной сферы

Ключевые вопросы темы

1. Инновационная политика государства.
2. Аккумуляция средств на научные исследования и разработки.
3. Координация инновационной деятельности.
4. Стимулирование и поддержка инноваций.
5. Создание правовой базы инновационной деятельности.
6. Институциональное обеспечение инновационных процессов.
7. Формирование инфраструктуры рынка инноваций.

Ключевые понятия: государственная поддержка, государственная инновационная политика, условия инновационной деятельности, инновационная активность, грантообразующие фонды.

Литература: [9, с. 46–50; 11, с. 112–121].

Методические рекомендации

При освоении данной темы курса необходимо изучить виды государственного регулирования инновационной деятельности с применением различных правовых форм и методов. Рассмотреть систему государственного регулирования инноваций, выделить основные направления государственного регулирования инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности.

Обратить внимание на осуществление нормативно-правового регулирования инновационной деятельности инновационных проектов, форму и источники финансирования инновационного процесса.

После изучения данной темы выделить наиболее критические «узкие» места российской инновационной системы в области исследований и разработок.

Вопросы для самоконтроля

1. Какова роль государства в области поддержки инноваций?
2. Основные функции государственных органов в инновационной сфере.
3. Почему инновационная деятельность пищевых производств нуждается в государственной поддержке?
4. Формы и направления государственной поддержки инновационной деятельности.

5. Источники инвестиционного обеспечения инновационного процесса.

6. Как осуществляется нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности инновационных проектов?

Тема 3. Научно-инновационные приоритеты в области обеспечения населения продовольствием

Ключевые вопросы темы

1. Концептуальные положения научно-технической политики в области обеспечения населения России продовольствием.

2. Пути обеспечения Доктрины продовольственной безопасности, Российской Федерации.

Ключевые понятия: продовольственная безопасность, ресурсосберегающие технологии, импортозамещение, вторичные сырьевые ресурсы, комплексная переработка.

Литература: [2, с. 1–77]

Методические рекомендации

В первом вопросе изучаемой темы необходимо сформировать целостное представление о состоянии и тенденциях развития политики в области питания населения Российской Федерации и основных направлениях ее реализации.

Уделить внимание нормативно-правовому обеспечению государственной инновационной политики в области здорового питания, включая федеральные законы, нормативные документы как в целом по вопросам питания, так и по отдельным направлениям.

Необходимо рассмотреть основные показатели продовольственной безопасности, механизмы и ресурсы ее обеспечения, сформулированные в нормативно-правовых актах Российской Федерации.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите приоритетные научные проблемы и инженерные задачи развития технологий продуктов питания.

2. Основные направления государственной научно-технической политики в области обеспечения продовольственной безопасности.

3. Перечислите национальные программы, направленные на развитие пищевой, перерабатывающей промышленности.

Тема 4. Применение достижений науки для инновационной деятельности

Ключевые вопросы темы

1. Национальные программы и проекты инновационного развития обеспечения продовольствием различных категорий населения;
2. Инновации при производстве продуктов для детского, диетического, лечебно-профилактического, геродиетического и функционального питания.

Ключевые понятия: медико-биологические аспекты, сбалансированное питание, диетическое питание, функциональное питание, геродиетическое питание.

Литература: [2, с. 1–77; 10, с. 39–58].

Методические рекомендации

При изучении вопросов рассматриваемой темы обучающимся необходимо уделить внимание трансформации национальных инновационных систем, касающихся пищевой и перерабатывающей промышленности, призванной обеспечивать население различными продуктами питания в объемах и ассортименте, достаточных для формирования правильного, сбалансированного рациона питания, а также с учетом специфических особенностей состояния здоровья отдельных категорий граждан, обеспечения их функциональными продуктами питания в России. Рассмотреть научные аспекты использования инновационных подходов в производстве детского, диетического, лечебно-профилактического, геродиетического и функционального питания.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите приоритетные направления инновационной деятельности в обеспечении продуктов питания различных категорий потребителей.
2. Каковы основные направления инновационной деятельности по разработке продуктов функциональной направленности?
3. Охарактеризуйте медико-биологические аспекты в производстве инновационных пищевых продуктов.

Тема 5. Современные концепции инноватики

Ключевые вопросы темы

1. Виды инновационных стратегий.
2. Характеристика типов инновационного поведения на рынке.
3. Этапы эволюционного развития виолентов, пациентов, эксплерентов, коммутантов.

4. Стратегии инновационных исследовательских и разрабатывающих организаций.

5. Специфика российских инновационных стратегий.

Ключевые понятия: стратегия, типы инновационного поведения, инновационные системы, инновационное развитие, инновационная активность предприятия.

Литература: [10, с. 68–72; 11, с. 57–62].

Методические рекомендации

При изучении первого вопроса темы необходимо рассмотреть методологию классификации инновационных стратегий, как составной части общей стратегии организации, в результате которой обеспечивается новое качество производства выпускаемой пищевой продукции и менеджмента. Обратить внимание на средства реализации инновационных стратегий с учетом специфики работы организации.

Проанализировать типы стратегий инновационного поведения, предложенные Л. Г. Раменским. Отметить основные различия в поведении фирм-виолентов, разделить по этапам их эволюционного развития в зависимости от динамики. Охарактеризовать пациентную стратегию фирм и ее отличительные особенности от фирм-эксплерентов, фирм-коммутантов.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основные виды инновационных стратегий.
2. Представьте классификацию типов конкурентного поведения фирм.
3. Каковы основные черты, сферы деятельности и типы фирм-виолентов, пациентов, эксплерентов, коммутантов.

Тема 6. Проектирование инновационных технологических линий

Ключевые вопросы темы

1. Сущность проектирования инновационных линий.
2. Этапы технологического и технического проектирования.

Ключевые понятия: НИР, ОКР, НИОКР ТЗ, проект, инновационная технологическая линия.

Литература: [6, с. 36–42; 10, с. 115–137].

Методические рекомендации

При изучении данной темы нужно исходить из наличия системообразующих связей между человеком, процессом в машине и средой, поскольку их взаимодействие приводит к возникновению технологических систем, что стало возможно только при появлении машин. Это и определило

объединение оборудования в линию, где отдельные процессы сливаются в один большой процесс (технологический поток).

Изучая данный вопрос, необходимо усвоить следующие базовые элементы терминологии системного подхода: система, элементы, связи, отношения, структура, целостность. Необходимо уяснить, что пищевое предприятие – это система большого масштаба, состоящая из взаимосвязанных подсистем, между которыми соподчинение идет по трем основным ступеням качества систем: высшая ступень структуры пищевого предприятия – система оперативного управления работой всех цехов, планирования запасов сырья и реализации готовой продукции; среднее звено составляют технологические процессы в поточных линиях, а низшую ступень образуют типовые процессы пищевой технологии в определенном машино-аппаратурном оформлении.

Во втором вопросе изучаемой темы необходимо рассмотреть основные источники научно-технической информации, позволяющие изучить состояние вопроса в исследуемой области технологии и техники, технические и экономические показатели проектируемых образцов линий, технико-экономическое обоснование и этапы технического исследования и анализа новой технологической линии.

Вопросы для самоконтроля

1. На каких основных принципах основывается современное промышленное производство?
2. Что такое технологическая поточная линия?
3. Какие типы технологических линий применяются на пищевых производствах?
4. Основные этапы при проектировании инновационной технологической линии.
5. Порядок разработки и утверждения технического задания на инновационную технологическую линию.
6. Структура технического задания при проектировании технологических линий.

Тема 7. Управление процессом инноваций в пищевых производствах

Ключевые вопросы темы

1. Критерии успешности инноваций и проекта по их разработке, критерии успеха программ по их разработке.
2. Принципы управления инновациями в пищевой отрасли.
3. Подготовка персонала для ведения инновационного процесса на предприятии.
4. Структурные элементы организации, обеспечивающие инновационную деятельность.

Ключевые понятия: инновационный проект, персонал, мотивация, кадровый потенциал, кадровый менеджмент.

Литература: [3, с. 120–145; 9, с. 131–138; 4, с. 115–136; 11, с. 74–86].

Методические рекомендации

В данной теме следует изучить теоретические основы экспертизы инновационных проектов и оценки их эффективности, рассмотреть критерии их успешности в потенциале инновационных программ пищевого предприятия.

Во втором вопросе обратить внимание на методический подход к формированию целостной системы инновационного менеджмента на предприятии пищевой промышленности, учитывая отраслевую специфику.

Уделить внимание понятию инновационного менеджмента в управлении персоналом – «кадровая система», включающая ее трудовой потенциал (его количественные, качественные и структурные параметры), а также взаимодействие его различных составляющих – кадров, целей, норм и механизмов их функционирования и инновационного развития.

Следует ознакомиться с особенностями современной внутрифирменной организации управления инновационной деятельностью, рассмотреть формы организации инновационной деятельности предприятия.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте основные показатели эффективности инновационного проекта.
2. Современные подходы к системе управления на пищевом предприятии.
3. Этапы подготовки квалифицированного персонала для ведения инновационной деятельности на пищевом предприятии.
4. Формы организации инновационной деятельности предприятий.
5. Формы внутрифирменной организации реализации инновационных проектов.

Тема 8. Риски инновационной деятельности

Ключевые вопросы темы

1. Классификация рисков в инноватике.
2. Внешние и внутренние причины невостребованности инновационной продукции.
3. Управление рисками при осуществлении инновационной деятельности.
4. Процедура экспертизы инновационного проекта.

Ключевые понятия: инновационные риски, управление рисками, риск-менеджмент, экспертиза проекта.

Литература: [3, с. 155–169; 4, с. 250–257].

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить понятие «риск», классификацию и виды рисков при организации инновационной деятельности на пищевом предприятии. Обратит внимание на причины возникновения, последствия невостребованной инновационной продукции.

Рассмотреть методологию управления рисками на предприятии, ведущем инновационную деятельность, с учетом видов рисков и причин их возникновения. Установить основные задачи экспертизы инновационного проекта с целью возможностей его выполнения и эффективности.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите риски инновационной деятельности по источнику возникновения.
2. Укажите внешние и внутренние причины невостребованности пищевой инновационной продукции на рынке.
3. Основные методы управления рисками при осуществлении инновационной деятельности на пищевом предприятии.
4. Какие показатели используются при оценке экономической эффективности инновационного проекта?

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Семинарские занятия проводятся с целью формирования у студентов умений и навыков определять основные этапы проработки и реализации инновационных проектов по производству продукции из водных биологических ресурсов (ВБР) и на основе молочного и мясного сырья, владеть методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях, осуществляющих переработку ВБР и молочного и мясного сырья.

Семинарские занятия по дисциплине «Инновационная деятельность пищевого предприятия» являются важной составной частью учебного процесса изучаемого курса, поскольку помогают лучшему усвоению курса дисциплины, закреплению знаний. Каждый студент имеет возможность выбора темы доклада из предлагаемых преподавателем с учетом темы семинарского занятия.

В ходе самостоятельной подготовки студентов к семинарскому занятию необходимо не только воспользоваться литературой, рекомендованной преподавателем, но и проявить самостоятельность в отыскании новых источников, интересных фактов, статистических данных, связанных с изучаемой проблематикой семинарского занятия.

Тематический план практических (семинарских) (ПЗ) занятий представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Объем (трудоёмкость освоения) и структура ПЗ

Номер темы	Содержание практического (семинарского) занятия	Количество часов ПЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Идентификация инноваций	2	1
2	Инновационная политика России	2	1
3	Национальные программы и проекты инновационного развития продовольственной базы России	2	-
4	Инновации на рынке продукции для детского, диетического, лечебно-профилактического, геродиетического и функционального питания	4	2
5	Траектории инновационного развития	2	-
6	Проектирование инновационных технологических линий»	2	-
7	Кадровое обеспечение инновационного процесса	2	-
8	Отбор инновационных технологий и оценка их рисков	2	-
Итого		18	4

Обучающийся должен подготовить по рассматриваемой тематике доклад, выступить в строго отведенное преподавателем время на семинарском занятии.

Студент должен представить доклад за 10–15 мин перед аудиторией и ответить на вопросы преподавателя и присутствующих студентов. По результатам заслушивания докладов, их обсуждения на каждом семинаре преподаватель выставляет экспертную оценку по четырехбалловой 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 постоянно использующему текст, неспособному ответить на вопросы из аудитории и преподавателя.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

2.1 Семинар на тему «Идентификация инноваций»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в установке классификационных признаков объектов инноваций и направлений инновационной деятельности в пищевом производстве.

Темы докладов

1. Классификация и характеристика инноваций.
2. Направления инновационной деятельности пищевых предприятий.
3. Основные этапы создания и разработки инновационного пищевого продукта.

Методические рекомендации

При рассмотрении вопросов при подготовке к докладу по теме

«Классификация и характеристика инноваций» необходимо дать характеристику основным классификационным признакам инноваций, рассмотреть классификацию инноваций, представленную П. Н. Завлиным, А. В. Васильевым, С. Д. Ильенковой и другими авторами. Доклад № 2 предполагает раскрыть характеристику основных типов инноваций в пищевом секторе, показать факторы, влияющие на инновационную активность предприятий пищевой промышленности. При подготовке доклада № 3 следует рассмотреть основные стадии по созданию и разработке инновационного продукта на пищевом предприятии, охарактеризовать основные барьеры на всем цикле.

Рекомендуемая литература

1. Агарков, С. А. Инновационный менеджмент и государственная инновационная политика: учеб. пособие / С. А. Агарков, Е. С. Кузнецова, М. О. Грязнова. – Москва: Изд-во Академия Естествознания, 2011. – 144 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://monographies.ru/ru/book/view?id=112>.

2. Дорофеев, В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Дорофеев, В. А. Дресвянников. – Пенза: Изд-во Пенз. гос. ун-та, 2003. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/files/m892/m892.pdf>.

3. Зяблов, А. А. Инновационное развитие пищевой промышленности России: возможности и ограничения / А. А. Зяблов // Экономика: вчера, сегодня, завтра. – 2016. – № 2. – С. 136–150. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://publishing-vak.ru/file/archive-economy-2016-2/8-zyablov.pdf>

4. Инновационный менеджмент: учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 335 с.

5. Квеско, Р. Б. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Р. Б. Квеско, С. Б. Квеско. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2009. – 160 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://textb.net/112/index.html>.

6. Палей, Т. Ф. Инновационный менеджмент / Т. Ф. Палей. – 2-ое изд., перераб. доп. – Казань: Изд-во «Фолиантъ», 2011. – 162 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://kpfu.ru/docs/F1063551614/1_Ppos1.pdf.

7. Садекова, Н. К. Развитие пищевой промышленности России в условиях импортозамещения / Н. К. Садекова [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://1economic.ru/lib/35798>.

8. Проект "Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года"

[Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://barley-malt.ru/wp-content/uploads/2019/11/proekt-strategyy-razvytyja-pyschevoj-y-pererabatyvajuschej-promyshlennosty-rf.pdf>.

Вопросы для самоконтроля:

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?

2.2 Семинар на тему «Инновационная политика России»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области оценки системы инвестирования инновационной деятельности, осуществляемой пищевыми предприятиями в РФ.

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

При рассмотрении вопросов по докладу № 1 необходимо охарактеризовать агропромышленный комплекс Российской Федерации и роль науки в его эффективном развитии, стратегические направления развития аграрной науки и совершенствование научного обеспечения агропромышленного производства. При подготовке доклада № 2 следует уделить внимание классификации и характеристике организаций, осуществляющих инновационную деятельность в РФ. В докладе на тему «Характеристика форм финансирования инновационной деятельности» предполагается рассмотрение основных источников финансовых ресурсов для ведения инновационной деятельности. При рассмотрении вопросов при подготовке к докладу по теме «Факторы, влияющие на инновационную активность научных организаций и предприятий» необходимо представить динамику инновационной активности пищевых предприятий и рассмотреть

группы факторов, определяющих степень инновационной активности организации. В докладе № 5 представить принципы, формы и методы государственной поддержки научной деятельности, выделить основные государственные меры, стимулирующие систему научной деятельности в России.

Рекомендуемая литература

1. Белякова, Г. Я. Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности / Г. Я. Белякова [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/lib/5208#html>.

2. Дорофеев, В.Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Дорофеев, В. А. Дресвянников. – Пенза: Изд-во Пенз. гос. ун-та, 2003. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/files/m892/m892.pdf>.

3. Степанова, И. П. Инновационный менеджмент: курс лекций / И. П. Степанова. – Саратов: Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2014. – 124 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://staff.tiame.uz/storage/users/85/books/nqf8kxhSsbkgKBiNES5ZSChJ1c3LcAdbkmWZ8q7B.pdf>.

4. Инновационное развитие аграрного сектора экономики России в условиях ЕАЭС: науч. изд. / под ред. И. С. Санду, Н. Е. Рыженковой. – Москва: ФГБНУ «Росинформагротех», 2019. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://mcx.gov.ru/upload/iblock/44c/44c67f8e025b9be7f2d003be1c9cc822.pdf>

5. Квеско, Р. Б. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Р. Б. Квеско, С. Б. Квеско. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2009. – 160 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://textb.net/112/index.html>.

6. Макина, С. А. Анализ факторов, влияющих на инновационную активность российских предприятий / С. А. Макина [Электронный ресурс]. – Электрон. Текст. дан. – Режим доступа: https://auditfin.com/fin/2010/5/10_05.pdf.

7. Палей, Т. Ф. Инновационный менеджмент / Т. Ф. Палей. – 2-е изд., перераб. и доп. – Казань: Изд-во «Фолиантъ», 2011. – 162 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://kpfu.ru/docs/F1063551614/1_Ppos1.pdf.

8. Песков, В. В. Исследование факторов, влияющих на уровень инновационной активности предприятий в России / В. В. Песков [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/issledovanie-faktorov-vliyayuschih-na-uroven-innovatsionnoy-aktivnosti-predpriyatiy-v-rossii/viewer>.

9. Приказ Минсельхоза РФ от 25 июня 2007 г. № 342 «О концепции развития аграрной науки и научного обеспечения АПК России до 2025 года» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/2062813/#ixzz5OostaW5u>.

10. Щуцкая, А. В. Современное состояние инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности России / А. В. Щуцкая [Электронный ресурс]. – Электрон. Текст. дан. – Режим доступа: http://sociosphera.com/publication/journal_ekonomicke_trendy/2017/169/sovremennoe_sostoyanie_innovacionnoj_deyatelnosti_predpriyatij_piwevoj_promyshlennosti_rossii/.

Вопросы для самоконтроля:

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 пищевых производств.

2.3. Семинар на тему «Национальные программы и проекты инновационного развития продовольственной базы России»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в определении основных этапов разработки и реализации инновационных проектов по производству пищевой продукции из сырья животного происхождения и объектов водных биологических ресурсов.

Темы докладов

1. Инновационные подходы в комплексной переработке молочного сырья и создание инновационных продуктов, отвечающих современным требованиям безопасности и качества.
2. Инновационные технологии производства мясных продуктов для различных категорий потребителей.
3. Инновационные технологии в области пищевого использования объектов водных биологических ресурсов.

Методические рекомендации

При рассмотрении вопросов по темам докладов № 1–4 предполагается изучение инновационных технологий комплексной переработки видов мясного, молочного сырья, объектов ВБР, аппаратного обеспечения данных процессов, новых видов пищевых продуктов, функциональных ингредиентов, получаемых на их основе.

Рекомендуемая литература

1. Вышемирский, Ф. А. Российское маслоделие: Сегодня и завтра / Ф. А. Вышемирский [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.oilbranch.com/publ/view/29.html>.
2. Донская, Г. А. Ресурсосбережение для низкосортного и вторичного сырья / Г. А. Донская [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/publ/view/516.html>.
3. Кажыбаева, Г. Т. Актуальные проблемы совершенствования производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения: монография / Г. Т. Кажыбаева. – Павлодар: Кереку, 2015. – 148 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://library.tou.edu.kz/fulltext/buuk/b2313.pdf>.
4. Перспективы научно-технологического развития переработки сельскохозяйственного сырья: производство молочной продукции / Н. И. Кузнецов [и др.]. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2016. – 27 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://www.sgau.ru/files/pages/27976/14871559162.pdf>

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте перспективные направления исследований, проводимые в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов.
2. Приведите примеры исследований и инновационных разработок в организации высокотехнологичных комплексных производств пищевых продуктов.
3. Назовите инновационные технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов сырья животного происхождения.

2.4. Семинар на тему «Инновации на рынке продукции для детского, диетического, лечебно-профилактического, геродиетического и функционального питания»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в определении основных этапов разработки и реализации инновационных проектов по производству пищевой продукции из сырья животного происхождения и объектов водных биологических ресурсов для различных категорий потребителей

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

При подготовке доклада по теме «Инновационные технологии производства продуктов для функционального питания» необходимо рассмотреть понятие «функциональный продукт», охарактеризовать функциональные добавки, используемые в производстве, показать основные направления по созданию пищевой продукции функционального назначения, современные подходы к организации ее производства и хранения. В докладах № 2, 3 необходимо провести анализ медико-биологических аспектов разработки диетических и геродиетических продуктов, изучить особенности технологии производства, привести инновационный ассортимент продукции для диетического и геродиетического питания. Содержание вопросов доклада № 4 предполагает изучение вопросов по современному подходу к организации производства продукции детского питания.

Рекомендуемая литература

1. Кажобаева, Г. Т. Актуальные проблемы совершенствования производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения: монография / Г. Т. Кажобаева. – Павлодар: Кереку, 2015. – 148 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://library.tou.edu.kz/fulltext/buuk/b2313.pdf>.

2. Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе: краткий курс лекций для студентов 4 курса направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / сост. С. В. Андреева / ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 59 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://www.sgau.ru/files/pages/23683/14720400524.pdf>

3. Старикова, Н. А. Современные тенденции в развитии технологий пищевой промышленности [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://dspace.susu.ru/xmlui/bitstream/handle/0001.74/6060/7.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

4. Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения: краткий курс лекций для магистров специальности (направления подготовки) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения / сост. Л. В. Данилова / ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 96 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://www.sgau.ru/files/pages/23680/14720397056.pdf>

Вопросы для самоконтроля:

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.

2.5 Семинар на тему «Траектории инновационного развития»

Цель занятия – приобретение умений и навыков владения методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях, осуществляющих переработку молочного, мясного сырья и объектов водных биологических ресурсов.

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

Отвечая на вопросы по теме доклада «Основные элементы инновационной системы: их роль, функции и взаимодействие», необходимо представить основные подходы к определению понятия «инновационная система», рассмотреть классификацию инновационных систем, показать пути развития национальной инновационной системы, механизмы ее стимулирования и реализации. При подготовке доклада по теме «Инновационный потенциал и барьеры на пути инноваций» необходимо обратить внимание на источники инновационных идей и охарактеризовать методы оценки инновационного потенциала организации. В докладе № 3 представить анализ состояния пищевой промышленности, ключевые проблемы развития и отобразить перспективы инновационного развития пищевых предприятий, изучить методологию оценки индекса инновационной активности пищевого предприятия, привести примеры предприятий, ведущих инновационную деятельность.

Рекомендуемая литература

1. Васильева, Н. А. Проблемы развития пищевой промышленности России в условиях глобальной конкуренции / Н. А. Васильева [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/lib/7421>.

2. Гретченко, А. А. Формирование национальной инновационной системы России – стратегический приоритет экономического развития / А. А. Гретченко [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.m-economy.ru/art.php?nArtId=3562>.

3. Квеско, Р. Б. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Р. Б. Квеско, С. Б. Квеско. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2009. – 160 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://textb.net/112/index.html>.

4. Маркушенок, К. А. Особенности национальной российской инновационной системы / К. А. Маркушенок [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/osobennosti-rossiyskoj-natsionalnoj-innovatsionnoj-sistemy>.

5. Соглобов, Е. А. Концепция национальной инновационной системы, основанная на сетевой модели [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptsiya-natsionalnoj-innovatsionnoj-sistemy-osnovannaya-na-setevoy-modeli>.

6. Степанова, И. П. Инновационный менеджмент: курс лекций / И. П. Степанова. – Саратов: Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2014. – 124 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://staff.tiiame.uz/storage/users/85/books/nqf8kxhSsbkgKBiNES5ZSchJ1c3LcAdbkmWZ8q7B.pdf>.

7. Шестаков, И. В. Особенности реализации инновационной политики в условиях рыночной экономики / И. В. Шестаков [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/osobennosti-realizatsii-innovatsionnoj-politiki-v-uslo-viyah-rynochnoy-ekonomiki>, свободный.

8. Щуцкая, А. В. Современное состояние инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности России / А. В. Щуцкая [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://sociosphera.com/publication/journal_ekonomicke_trendy/2017/169/sovremennoe_sostoyanie_innovacionnoj_deyatelnosti_predpriyatij_piwevoj_promyshlennosti_rossii/.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение показателя «индекс инновационной активности».

2. Назовите и охарактеризуйте основные элементы инновационной системы.

3. Перечислите основные барьеры, препятствующие ведению инновационной деятельности на пищевых предприятиях.

2.6 Семинар на тему «Проектирование инновационных технологических линий»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в разработке инновационных технологических линий на пищевых предприятиях.

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

При подготовке доклада № 1 необходимо охарактеризовать структуру и классификацию технологических машин, привести основы системного проектирования линий. В докладе по теме «Принципы классификации новых технологических линий» дается классификация технологических линий по методам воздействия на исходное сырье, рассматриваются основные требования к оборудованию инновационных технологических линий. В докладе по теме «Этапы разработки технического задания на инновационную технологическую линию» необходимо представить и охарактеризовать последовательность выполняемых действий, проводимых на всех этапах разработки технического задания на проектируемую технологическую линию пищевого производства.

Рекомендуемая литература

1. Ковалевский, В. И. Проектирование технологического оборудования и линий: учеб. пособие / В. И. Ковалевский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. – 320 с.

2. Кокшарова, Т. Е. Основы научных исследований: учеб.-метод. пособие / Т. Е. Кокшарова. – Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 111с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://window.edu.ru/resource/565/48565/files/mtd_mlk62.pdf

5. Серпунина, Л. Т. Инновационная деятельность пищевого предприятия: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в магистратуре по направлению подготовки 260200 Продукты питания животного происхождения / Л. Т. Серпунина. – Калининград: ФГБОУ ВПО «КГТУ», 2013. – 140 с.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите этапы разработки технического задания на научно-исследовательскую и опытно-конструкторскую работы.
2. Назовите основные способы сбора, получения и обработки информации для выработки и проектных решений при создании инновационной технологической линии.
3. Какие основные виды и типы стандартных схем применяют при проектировании технологических машин?

2.7. Семинар на тему «Кадровое обеспечение инновационного процесса»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в организации кадрового менеджмента для ведения инновационной деятельности на пищевых предприятиях.

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

При рассмотрении вопросов доклада № 1 необходимо уделить внимание роли кадрового планирования в организации, ведущей инновационную деятельность, показать, как происходит формирование целевых групп в научных коллективах. Отвечая на вопросы доклада на тему «Система мотивации инновационной деятельности с позиций мотивации творчества», необходимо показать, как учитываются личные и творческие аспекты персонала, существующие методы активизации творческого труда, методы мотивации сотрудников в инновационной сфере деятельности. В докладе № 3 следует охарактеризовать виды и методы проведения «аттестации персонала», а также инновационные подходы, применяемые для совершенствования процесса аттестации персонала, ведущего научно-исследовательскую деятельность. Доклад № 4 предполагает обсуждение характеристик специалистов, занятых в

инновационной деятельности, характеристик видов труда персонала на разных этапах ведения инновационного процесса. Вопросы доклада по теме «Характеристика организационной структуры, осуществляющей управление инновационным проектом» предполагают изучение основных задач менеджмента по управлению инновационным проектом и характеристик моделей по управлению проектами.

Рекомендуемая литература

1. Абрамешин, А.Е. Инновационный менеджмент: учебник для вузов / А. Е. Абрамешин и [др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. О. П. Молчановой. – Москва: Вита-Пресс, 2001. – 272 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://lib.maupfib.kg/wp-content/uploads/2015/12/innovacionni_menedjment-2.pdf.

2. Дорофеев, В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Дорофеев, В. А. Дресвянников. – Пенза: Изд-во Пенз. гос. ун-та, 2003. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/files/m892/m892.pdf>.

3. Степанова, И. П. Инновационный менеджмент: курс лекций / И. П. Степанова. – Саратов: Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2014. – 124 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://staff.tiiame.uz/storage/users/85/books/nqf8kxhSsbkgKBiNES5ZSchJ1c3LcAdbkMwZ8q7B.pdf>.

Вопросы для самоконтроля:

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?

2.8. Семинар на тему «Отбор инновационных технологий и оценка их рисков»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в оценке результатов инновационных проектов по производству продукции из водных биологических ресурсов, на основе молочного и мясного сырья и связанных с ними рисков.

Темы докладов

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.

Методические рекомендации

При подготовке к семинарскому занятию по теме доклада № 1 необходимо охарактеризовать методологические основы и приемы экспертизы инновационного проекта. Доклад № 2 предполагает раскрыть основные элементы и показатели, характеризующие эффективность инновационного проекта. В ответе на вопросы доклада по теме «Виды рисков и их измерение в инновационной деятельности» привести характеристику рисков и методы их измерения на предприятии. В докладе № 4 следует показать основные методы оценки эффективности инновационной деятельности.

Рекомендуемая литература

1. Абрамешин, А. Е. Инновационный менеджмент: учебник для вузов / А. Е. Абрамешин и [др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. О. П. Молчановой. – Москва: Вита-Пресс, 2001. – 272 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://lib.maupfib.kg/wp-content/uploads/2015/12/innovacionni_menedjment-2.pdf
2. Вертакова, Ю. В. Управление инновациями: теория и практика: учеб. пособие / Ю. В. Вертакова, Е. С. Симоненко. – Москва: Эксмо, 2008. – 432 с.
3. Дорофеев, В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Дорофеев, В. А. Дресвянников. – Пенза: Изд-во Пенз. гос. ун-та, 2003. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/files/m892/m892.pdf>.
4. Крутиков, В. К. Инновационный менеджмент / В. К. Крутиков [и др.]. – Калуга: Изд-во «Эйдос», 2013. – 133 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://vkrutikov.ru/files/docs/38/innovacinniyy--mened.pdf>.

Вопросы для самоконтроля:

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?

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в приложении А.

Таблица 3 – Варианты заданий

		Последняя цифра шифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,8	2,9	3,10	4,11	5,12	6,13	7,14	8,15	9,16	10,17
	1	11,18	12,19	13,20	14,21	15,22	16,23	17,24	18,25	19,26	20,26
	2	21,1	2,22	3,23	4,24	5,25	6,26	1,7	8,2	9,3	10,4
	3	11,5	12,6	13,7	14,8	15,9	16,10	17,11	18,12	19,13	20,14
	4	15,25	16,26	17,1	18,2	19,3	20,4	25,5	26,6	27,1	2,3
	5	4,5	6,7	8,9	10,11	12,13	14,15	16,17	17,18	19,20	21,22
	6	23,24	25,26	1,10	2,11	3,12	4,13	5,14	6,15	7,16	8,17
	7	9,18	10,19	11,20	12,21	13,22	14,23	15,24	16,25	17,26	17,1
	8	18,2	19,3	20,4	21,5	22,6	23,7	24,8	25,9	26,10	1,11
	9	2,12	3,13	4,14	5,15	6,16	7,17	8,18	9,19	10,20	11,21

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в

работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников).

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (приложение Б);
- содержание;
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа);
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018, ГОСТ 7.82-2001.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа оформляется в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляется по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Абрамешин, А. Е. Инновационный менеджмент: учебник для вузов / А. Е. Абрамешин и [др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. О. П. Молчановой. – Москва: Вита-Пресс, 2001. – 272 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://lib.maupfib.kg/wp-content/uploads/2015/12/innovacionni_menedjment-2.pdf
2. Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания: доклад. – Москва: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2015. – 89 с.
3. Дорофеев, В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Дорофеев, В. А. Дресвянников. – Пенза: Изд-во Пенз. гос. ун-та, 2003. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/files/m892/m892.pdf>.
4. Инновационный менеджмент: учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 335 с.
5. Кажобаева, Г. Т. Актуальные проблемы совершенствования производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения: монография / Г. Т. Кажобаева. – Павлодар: Кереку, 2015. – 148 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://library.tou.edu.kz/fulltext/buuk/b2313.pdf>.
6. Ковалевский, В. И. Проектирование технологического оборудования и линий: учеб. пособие / В. И. Ковалевский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. – 320 с.
7. Крутиков, В. К. Инновационный менеджмент / В. К. Крутиков [и др.]. – Калуга: Изд-во «Эйдос», 2013. – 133 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://vkrutikov.ru/files/docs/38/innovacinniymened.pdf>.
8. Новоселов, С. В. Основы управления инновационным развитием организаций и предприятий в региональных условиях: учеб. пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. – Кемерово: КемТИПП, 2013. – 263 с.
9. Палей, Т. Ф. Инновационный менеджмент / Т. Ф. Палей. – 2-е изд., перераб. и доп. – Казань: Изд-во «Фолиант», 2011. – 162 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://kpfu.ru/docs/F1063551614/1_Ppos1.pdf.
10. Серпунина, Л. Т. Инновационная деятельность пищевого предприятия: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в магистратуре по направлению 260200 Продукты питания живот. происхождения / Л. Т. Серпунина. – Калининград: ФГБОУ ВПО «КГТУ», 2013. – 140 с.

11. Степанова, И. П. Инновационный менеджмент: курс лекций / И. П. Степанова. – Саратов: Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2014. – 124 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://staff.tiame.uz/storage/users/85/books/nqf8kxhSsbkgKBiNES5ZSChJ1c3LcAdbkWZ8q7B.pdf>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Вопросы для контрольной работы

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.
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.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине
«ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Локальный электронный методический материал

Оксана Вячеславовна Анистратова

ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Редактор Е. Билко

Локальное электронное издание

Уч.-изд. л. 2,6. Печ. л. 2,3

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1